Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 67 del 21 marzo 2022 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

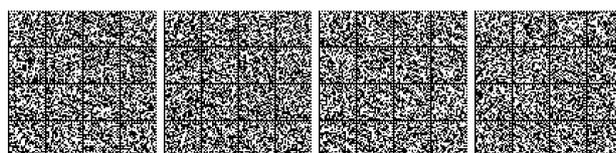
PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 21 marzo 2022** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 12

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 25 febbraio 2022.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 25 febbraio 2022.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2022, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Art. 1.

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 25 febbraio 2022

Il Ministro: PATUANELLI

ALLEGATO *I*

(di cui all'art. 1 comma 1)

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
Formaggi	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
	95	Pane casareccio aquilano
	96	Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
	100	Pasticci di Rapino
	101	Pepatelli
	102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103	Pizza di crema e ricotta
	104	Pizza di Pasqua
	105	Pizza di ricotta
	106	Pizza dolce tradizionale
	107	Pizza rustica dolce
	108	Pizza rustica salata
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110	Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115	Scrippelle, Scrippelle teramane
	116	Serpentone, lu Serpentone
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgaiozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
	123	Torrone di Guardiagrele
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu'" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

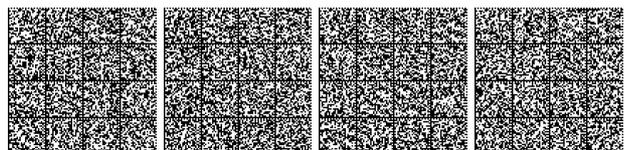
REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6	Gelatina di maiale
	7	Involtini di cotenna
	8	Lardo
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	10	´Ncandarata
	11	Nunglia di Castelsaraceno
	12	O Conuglj Chien di Rivello
	13	Pancetta
	14	Pastorale di Castelsaraceno
	15	Pezzente
	16	Prosciutto crudo
	17	Prosciutto di Marsicovetere
	18	Salsiccia
	19	Salsiccia a catena
	20	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	21	Salsiccia Castelluccese
	22	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	23	Salsiccia fresca a catena
	24	Soperzata di Rivello
	25	Soppressata
	26	Ungrattnoat
	27	U Vuccuere di Colobraro e Valsinni
Formaggi	28	Caciocavallo
	29	Caciocavallo di Massa di Maratea
	30	Cacioricotta
	31	Caprino
	32	Casieddo o Casieddu
	33	Manteca
	34	Mozzarella
	35	Mozzarelle di Avigliano
	36	Padraccio
	37	Pecorino
	38	Pecorino misto
	39	Scamorza
	40	Tagliatizzo di Castelsaraceno
	41	Toma
	42	Treccia di Massa di Maratea
	43	Treccia dura
	44	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	45	A Šcarcéddëdi Pomarico
	46	A Scorz di Tursi
	47	Arrapata di San Chirico Raparo
	48	Aulivamort di Colobraro e Valsinni
	49	Capperi di Maratea sotto sale
	50	Carruba di Maratea
	51	Castagne da frutto Munnaredda
	52	Cece rosso di Latronico
	53	Cece tondino di Latronico
	54	Ceci dell'Ave Maria di Colobraro e Valsinni
	55	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	56	Coriandolo di carbone "anes"
	57	C'rassel del Melandro
	58	Crapiata di Matera
	59	Cuumbr di Pasqua di Valsinni
	60	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda
	61	Fagiolo di Muro Lucano
	62	Fagiolo di San Gaudioso
	63	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino
	64	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda
	65	Fagiolo Panzaredda di Rotonda
	66	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino
	67	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda
	68	Fagiolo zeminelle
	69	Farina di Cece di Latronico
	70	Farina di germana "iermana"
	71	Farina di granone "quarantino"
	72	Farina di mischiglio
	73	Farina di carosella
	74	Fasul mascarat di Pignola
	75	Fasul Pisu bianco di Pignola
	76	Fasul Quarantin di Pignola
	77	Fasulo rosso (Scritt)
	78	Fef Arrapet di Valsinni e Colobararo
	79	Finocchio di Senise
	80	Gilò di Maratea

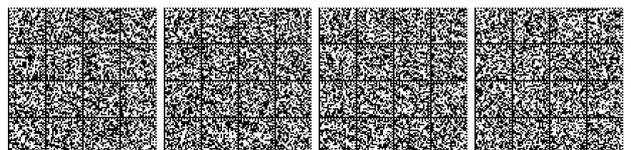
REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	81	Gran' cutt'
	82	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno
	83	Lampascioni
	84	Lenticchia di Potenza
	85	Lupino del Pollino
	86	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	87	Melanzana bianca di Colobraro e Valsinni
	88	Melanzana bianca di Senise
	89	Minestra a munacale di Lagonegro
	90	Nastruss di Calvera
	91	´Ndussa
	92	Olio di Cornacchiola di Vietri
	93	Oliva da forno di Ferrandina
	94	Olive a' ndoss di Colobraro e Valsinni
	95	Olive nere secche
	96	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	97	O' pizzetto Chien di Rivello
	98	Passata di pomodoro di Rotonda
	99	Pastcciott di Natale di Valsinni
	100	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	101	Patata Marca San Severino Lucano
	102	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	103	Patata rossa di Terranova del Pollino
	104	Patate sfritte di Lagonegro
	105	Peperoni cruschi
	106	Percoco di Tursi con il vino
	107	Percoco di Tursi sciroppato
	108	Pitta lisc di Valsinni e Colobraro
	109	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	110	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	111	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	112	Pomodoro di Maratea
	113	Pomodoro di Rotonda
	114	Pomodori sott'olio
	115	Rafanata di Castelsaraceno
	116	Rafano
	117	Rappascione di Viggianello
	118	Risciola
	119	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	120	Sauza Cà coscia di Roccanova
	121	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	122	Soppressata di fichi di Carbone
	123	Tartufo bianco del Serrapotamo
	124	Tortano di Castelsaraceno

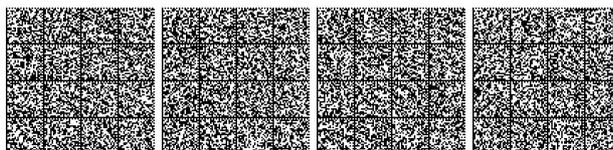
REGIONE BASILICATA

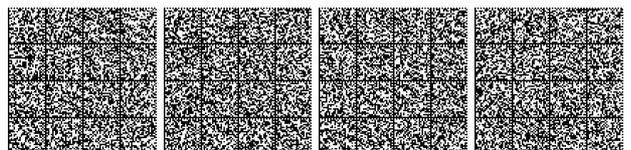
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	125	Anginetto di Lauria
	126	A' Pipua di Oliveto Lucano
	127	Biscotto a otto di Latronico
	128	Biscotto al coriandolo di Carbone
	129	Biscotti glassati
	130	Calzoncelli di Melfi
	131	Calzoni di ceci
	132	Cannarricoli di Viggianello
	133	Carchiola
	134	Cicerata
	135	Cucciddatu di Rotonda
	136	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	137	Falagone
	138	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	139	Gelatina dolce di maiale
	140	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	141	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	142	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	143	La Strazzata
	144	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	145	Migliaccio
	146	Mostaccioli
	147	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	148	Pane di germana "iermana"
	149	Pane di patata di San Severino Lucano
	150	Pane di Trecchina
	151	Pane nero
	152	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	153	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	154	Piccidet' castelluccese
	155	Pizza con i cingoli di maiale
	156	Pizza a "scannatur" di Carbone
	157	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	158	Pizzetto di Lauria
	159	Polenta di Nemoli
	160	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	161	Raskatiell di legumi di Fardella
	162	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	163	Ravioli
	164	Rosacatarra
	165	Sanguinaccio
	166	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	167	Spumino di Cersosimo
	168	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	169	Tapanedda di Episcopia
	170	Taralli di San Costantino Albanese
	171	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	172	Timpallo rustico del Pollino
	173	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	174	U Cazoun U Cazone di Forenza
	175	U' frrcidd, maccherone
	176	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	177	U' pastizz rtunnar
	178	U' pastzzott di Nova Siri
	179	ù Zuzumagliu
	180	Viscuttino di Lauria
	181	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	182	Brodo alla Santé di Bella
	183	Cavatelli con la mollica
	184	Cuccìa
	185	Cuccìa di Nojese
	186	Cuccìa di Rivello
	187	Fasul e pistiddi
	188	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	189	Insalata di arance a staccia di Tursi
	190	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	191	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	192	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	193	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	194	Le cicorie
	195	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	196	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	197	Pitta di Grandinii∂di Calvera
	198	Pop corn di Castrunuovo di Sant'Andrea
	199	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	200	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	201	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	202	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulìni ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension
	203	Tumact me tulez
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	204	Alici salate di Maratea
	205	Aliciocculi salate di Maratea
	206	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	207	Miele lucano (r'miel)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	208	Ricotta
	209	Ricotta forte
	210	Ricotta salata
	211	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche

REGIONE CALABRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	‘Nduia
	27	´Ndura
	28	‘Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
Formaggi	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
	61	Strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	65	‘A maritata
	66	Amarene sciroppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	75	Ceci abbrustoliti, Calia
	76	Cedro
	77	Cedro candito
	78	Cicoria selvatica calabrese
	79	Cicorie selvatiche sott'olio
	80	Cipolline sott'olio
	81	Clementine della Piana di Sibari
	82	Collane di peperoni secchi
	83	Confettura di pomodori rossi
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto
	85	Crocette
	86	Fagiolo di Caria
	87	Fagiolo poverello bianco
	88	Farina di castagne
	89	Fichi d'india di Calabria
	90	Fichi essiccati
	91	Fichi freschi cotti al forno
	92	Fichi ripieni, Fichi chini
	93	Finocchietto selvatico di Calabria
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	103	Involtini di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere infornate
	119	Olive schiacciate
	120	Olive sotto sale
	121	Origano selvatico della Calabria
	122	Pallone di fichi
	123	Panicilli
	124	Peperoncini piccanti ripieni
	125	Peperoncini sott'olio
	126	Peperoncino di Spilinga
	127	Peperoncino piccante calabrese
	128	Peperone roggianese
	129	Pistilli
	130	Pomodori secchi
	131	Pomodori secchi ripieni
	132	Pomodori secchi sott'olio
	133	Pomodori verdi conservati
	134	Pomodoro di Belmonte
	135	Trecce di fichi
	136	Tritato di peperoncino
	137	Zucchini sott'olio
Condimenti	138	Salmoriglio, sarmurigghiu
	139	'Nzullini
	140	Anicini
	141	Biscotti alle mandorle e al miele
	142	Bocconotto di Mormanno
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	146	Chinulille
	147	Ciotaredda di Castrovillari
	148	Cotognata
	149	Crema reggina
	150	Crispelle salate, Crispeddhe
	151	Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano

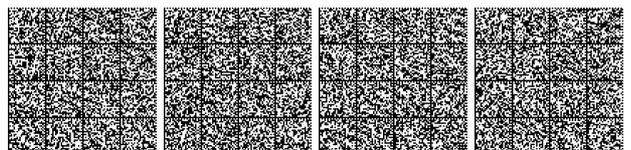
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta ‘mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatelle, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	210	Susumelle
	211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
	213	Taralli morbidi
	214	Tarallini ai semi di anice
	215	Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
	217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	218	Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
	220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	221	Torrone di arachidi con zucchero
	222	Torrone gelato, Turruni gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
	255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	256	Stocco di Mammola
	257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	258	Tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

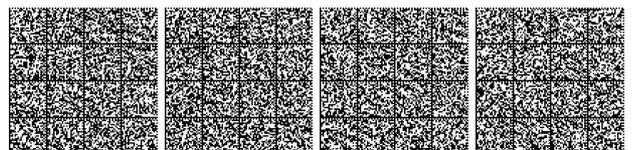
Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
	39	Filettone di Vairano Patenora*
	40	Fiocco di prosciutto
	41	Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Lardello di Andretta
	45	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	46	Mozzariello*
	47	Nnoglia di maiale*
	48	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	49	O per e 'o muss
	50	Orvula*
	51	Pancetta arrotolata
	52	Pancetta tesa
	53	Porchetta del Sannio
	54	Prigiotto*
	55	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	56	Prosciutto di Casaletto*
	57	Prosciutto di Pietraroja*
	58	Prosciutto di Rocchetta*
	59	Prosciutto di Trevico*
	60	Prosciutto di Venticano*
	61	Prosciutto irpino*
	62	Salame Napoli*
	63	Salame di Mugnano*
	64	Salsiccia
	65	Salsiccia affumicata
	66	Salsiccia del Cilento*

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
	67	Salsiccia del Vallo di Diano*
	68	Salsiccia di polmone*
	69	Salsiccia fresca a punta di coltello
	70	Salsiccia r' poc*
	71	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	72	Salsiccia sotto sugna
	73	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	74	Samurchio*
	75	Sopressata caggianese*
	76	Soppressata del Cilento*
	77	Soppressata del Sannio*
	78	Soppressata del Vallo di Diano*
	79	Soppressata di Gioi Cilento*
	80	Soppressata di Ricigliano*
	81	Soppressata irpina*
	82	Tuocco re Prusutto
Formaggi	83	Bebè di Sorrento
	84	Bocconcini alla panna di bufala
	85	Burrini e burrata di bufala
	86	Caciocavallo affumicato
	87	Caciocavallo del Formicoso*
	88	Caciocavallo del Matese*
	89	Caciocavallo di bufala
	90	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	91	Caciocavallo di Castelfranco*
	92	Caciocavallo irpino di grotta*
	93	Caciocavallo podolico*
	94	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	95	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	96	Caciocchiato
	97	Cacioricotta caprino del Cilento
	98	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	99	Caciottina canestrata di Sorrento
	100	Caprino conciato del Montemaggiore*
	101	Caso conzato*
	102	Caso maturo*
	103	Caso Vallicelli*
	104	Casoperuto e marzolino*
	105	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	106	Casu ré pecóra del Matese*
	107	Fiordilatte
	108	Fior di ricotta di Ponte Persica
	109	Formaggio caprino del Cilento
	110	Formaggio coi vermi*
	111	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	112	Formaggio morbido del Matese*
	113	Juncata
	114	Manteca*
	115	Manteca del Cilento*
	116	Mascarpone di Bufala
	117	Mozzarella nella mortella*
	118	O' Peluso*
	119	Pecorino del Monte Marzano*
	120	Pecorino di Bagnolese*
	121	Pecorino di Carmasciano*
	122	Pecorino di Laticauda*
	123	Pecorino di Vitulano*
	124	Pecorino di Pietraroja*
	125	Pecorino fresco e stagionato
	126	Pecorino salaprese*
	127	Primosale stagionato di Cuffiano*
	128	Provola affumicata*
	129	Provola affumicata di bufala*
	130	Provolone*
	131	Riavulillo*
	132	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
	133	Scamorza
	134	Scamorza di bufala
	135	Scamorza di Montella
	136	Scamorzini del Matese*
	137	Scamosciata
	138	Stracchino di Bufala
	139	Stracciata*
	140	Stracciata del Matese*
	141	Treccia
	142	Treccia di Montella

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	143	Burro artigianale*
	144	Burro di bufala
	145	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	146	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	147	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Acqua di pomodoro
	149	Aglio dell'Ufita
	150	Albicocca vesuviana
	151	Antica Pera da Sidro del Matese
	152	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	153	Arancia di Pagani
	154	Arancia di Sorrento
	155	Broccolo del Vallo di Diano
	156	Broccolo di Paternopoli
	157	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	158	Broccolo San Pasquale
	159	Castagna o Marrone del Partenio
	160	Caldarroste in sciroppo e rum
	161	Cappella
	162	Carciofo bianco
	163	Carciofo capuanella
	164	Carciofo di Castellammare
	165	Carciofo di Montoro
	166	Carciofo di Pietrelcina
	167	Carciofo di Procida
	168	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	169	Cardillo
	170	Cardone
	171	Carlentina
	172	Carosella
	173	Castagna del Monte Faito
	174	Castagna del prete
	175	Castagna di Acerno
	176	Castagna di Trevico
	177	Castagna jonna di Civitella Licinio
	178	Castagna paccuta
	179	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	180	Castagna vofarella
	181	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	182	Castagne moscie, Fico
	183	Cavolfiore gigante di Napoli
	184	Cavolo da minestra
	185	Ceci dell'Ofanto
	186	Cece di Cicerale
	187	Cece di Valle Agricola
	188	Cece nero del Fortore
	189	Cece piccolo del Sannio
	190	Cicoria selvatica
	191	Cicoria verde di Napoli
	192	Ciliegia del Monte
	193	Ciliegia della Recca
	194	Ciliegia di Bracigliano
	195	Ciliegia di Pimonte
	196	Ciliegia di Siano
	197	Ciliegia maiatica
	198	Ciliegia melella
	199	Ciliegia S. Pasquale
	200	Cipolla alifana
	201	Cipolla bianca di Pompei
	202	Cipolla di Airola
	203	Cipolla di Eremiti
	204	Cipolla di Vatolla
	205	Cipolla ramata di Montoro
	206	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	207	Cuccija
	208	Curn' ciell a callariell'

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	209	Fagioli di Volturara Irpinia
	210	Fagioli lardari
	211	Fagioli quarantini
	212	Fagioli tabacchini
	213	Fagiolo a formella
	214	Fagiolo a pisello
	215	Fagiolo bianco di Montefalcone
	216	Fagiolo della regina di San Lupo
	217	Fagiolo dell’occhio
	218	Fagiolo dente di morto
	219	Fagiolo di Cera
	220	Fagiolo di Controne
	221	Fagiolo di Gallo Matese
	222	Fagiolo di Gorga
	223	Fagiolo di Mandìa
	224	Fagiolo di Villaricca
	225	Fagiolo mustacciello
	226	Fagiolo risillo
	227	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	228	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	229	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	230	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	231	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	232	Fagiolo Zampognaro
	233	Fagiolo zolfariello
	234	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	235	Fava di Miliscola
	236	Fichi secchi con miele
	237	Fico di S. Mango
	238	Fico lardaro
	239	Fico troiano
	240	Fico vendemmia, Natalese
	241	Finocchio bianco palettone
	242	Finocchio di Sarno
	243	Fragolata di Acerno
	244	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	245	Frutti di Bosco di Acerno
	246	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	247	Giallona di Siano
	248	Grano arso
	249	Grano romanella
	250	Granoturco della quarantina
	251	Granoturco di Gallo Matese
	252	Kaki vainiglia napoletano
	253	Lenticchia del Sannio
	254	Lenticchia di Valle Agricola
	255	Limone dei Campi Flegrei
	256	Limone di Procida
	257	Lupino gigante di Vairano
	258	Mais Rosso di Baselice
	259	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	260	Mandarino comune vesuviano
	261	Mandarino dei Campi Flegrei
	262	Marrone di S. Cristina
	263	Marrone di Scala
	264	Marzellina
	265	Marzocca

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	266	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	267	Mela capodiciuccio
	268	Mela chianella
	269	Mela chichedda
	270	Mela limoncella
	271	Mela limoncellona
	272	Mela San Giovanni
	273	Mela sergente
	274	Mela tubbiona
	275	Mela zitella
	276	Melanzana cima di viola
	277	Melanzana lunga di Napoli
	278	Melanzana paccia
	279	Melata di fichi
	280	Melone di Altavilla
	281	Melone di Capua
	282	Melone napoletano
	283	Nocciola camponica
	284	Nocciola di S. Giovanni
	285	Nocciola mortarella
	286	Nocciola riccia di Talanico
	287	Noce di Sorrento
	288	Noce malizia
	289	Noce San Martino
	290	Oliva caiazzara
	291	Oliva Marinese
	292	Oliva salella ammaccata del Cilento
	293	Oliva Tifatina o del Tifata
	294	Oliva vernacciola di Melizzano
	295	Oliva masciatica
	296	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	297	Origano del Matese
	298	Panzarieddi di Casalbuono
	299	Papaccelle
	300	Pappola
	301	Patata di Acerno
	302	Patata di Monte San Giacomo
	303	Patata di Trevico
	304	Patata fresca campana
	305	Patata nera del Matese
	306	Patata novella
	307	Patata ricciona o riccia di Napoli
	308	Patata rossa del Vallo di Diano
	309	Patata sotterrata di Calvaruso
	310	Peperoncini ripieni al tonno
	311	Peperoncini verdi o di fiume
	312	Peperoncino friariello napoletano
	313	Peperoncino friariello nocerese
	314	Peperone cazzone
	315	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	316	Peperone quarantino di San Salvatore
	317	Peperone sassaniello
	318	Peperoni quagliettani
	319	Pera carmosina
	320	Pera del rosario
	321	Pera lardara
	322	Pera mastantuono
	323	Pera pennata
	324	Pera Sant'Anna
	325	Pera sorba
	326	Pera spadona di Salerno
	327	Pera spina
	328	Percoca col pizzo
	329	Percoca puteolana
	330	Percoca terzarola
	331	Pesca bellella di Melito

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	332	Pesca bianca napoletana
	333	Pesca poppa di venere
	334	Peschiole
	335	Pezzetta 'e vino cuotto
	336	Piselli cornetti
	337	Pisello centogiorni
	338	Pomodori secchi sott'olio
	339	Pomodorino campano
	340	Pomodorino corbarino
	341	Pomodorino dell'Ufita
	342	Pomodorino di Rofrano
	343	Pomodorino giallo
	344	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	345	Pomodoro cannellino flegreo
	346	Pomodoro di Sorrento
	347	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	348	Pomodoro guardiolo
	349	Pomodoro pelato di Napoli
	350	Pomodoro Re Umberto
	351	Pomodoro sarvatico
	352	Prugna coglipiecuri
	353	Rapa catozza
	354	Risciola
	355	Risi di Casalbuono
	356	Saragolla
	357	Scarola bianca riccia schiana
	358	Sciuscillone
	359	Secena
	360	Sedano di Gesualdo
	361	Speuta
	362	Susina botta a muro
	363	Susina marmulegna
	364	Susina pappacona
	365	Susina pazza
	366	Susina scarrafona
	367	Susina turcona
	368	Tartufo di Ceppaloni
	369	Tartufo di Colliano
	370	Tartufo nero del Matese
	371	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	372	Timo delle coste del Mutria
	373	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	374	Uva armonera del Cilento
	375	Uva bianca a cuore del Cilento
	376	Uva catalanesca
	377	Uva Coda di Volpe Rossa
	378	Uva cornicella
	379	Uva Lengua de Femmena
	380	Uva salamanna
	381	Uva sanginella
	382	Tabaccanti di Casalbuono
	383	Virni
	384	Zafferano
	385	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	386	Zucca napoletana
	387	Zucchino san pasquale

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	388	Antico Bignè di Solofra
	389	Amaretto di Caposele
	390	Babà
	391	Biscotti al miele
	392	Biscotti di Castellammare
	393	Biscotto di grano integrale
	394	Biscotto di granone
	395	Biscotto all'amarena
	396	Biscotto di Sant'angelo
	397	Calzoncelli
	398	Calzone
	399	Cannazze
	400	Cannolo cilentano
	401	Cannolo irpino
	402	Carrati
	403	Cartellate con mosto
	404	Casatiello dolce
	405	Asatiello sugna e pepe
	406	Chiacchiere
	407	Ciaola
	408	Ciaolone
	409	Confettone, ò Cunftton
	410	Copeta
	411	Delizie al limone
	412	Divino amore
	413	Follovielli
	414	Fresella Beneventana
	415	Fusillo Avellinese
	416	Fusillo di Felitto
	417	Fusillo di Gioi
	418	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	419	Guanto Caleno
	420	Marsigliese
	421	Matasse di Caposele
	422	Migliaccio
	423	Monachina
	424	Mufffletto di Caposele
	425	Mustaccioli
	426	'Ndunderi
	427	'Nfrennula
	428	Pagnotta di Santa Chiara
	429	Palme di confetti
	430	Pan Brigante
	431	Pane dei Camaldoli
	432	Pane di Baiano
	433	Pane di Calitri
	434	Pane di iurmano
	435	Pane di Montecalvo
	436	Pane di Padula
	437	Pane di patate
	438	Pane di San Sebastiano
	439	Pane di Saragolla
	440	Pane di Villaricca
	441	Panesillo di Ponte
	442	Paniedd' r' sirino
	443	Panino napoletano
	444	Pantorrone
	445	Panuozzo
	446	Panzarotti
	447	Parrozzo*
	448	Pasta mischiata
	449	Pasticella di Acerno
	450	Pasticcio caggianese
	451	Pastiera
	452	Pigna
	453	Pizza chiena

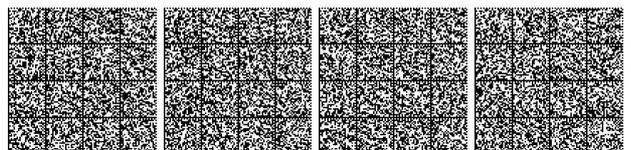
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	454	Pizza Cilentana
	455	Pizza con ricotta
	456	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	457	Pizza di San Martino
	458	Pizza di scarola
	459	Pizza figliata, Serpentone
	460	Pizza migliazza cu li frittole
	461	Pizza napoletana verace artigianale
	462	Pizza roce caggianese
	463	Pizza sulla liscia*
	464	Puccellato dolce
	465	Puccellato salato
	466	Raffioli
	467	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	468	Ravioli Capresi
	469	Raviolo di ricotta di pecora
	470	Ricci
	471	Roccocò
	472	Sanguinaccio
	473	Scaldatelle
	474	Scanata del Sannio
	475	Scazzatiello, Cavatieddu
	476	Scialatiello
	477	Sciavola di Circello
	478	Sciusciello, ò Sciuscello
	479	Sfogliatella
	480	Sfogliatella Santa Rosa
	481	Sospiri al limone
	482	Spantorrone di grotta
	483	Struffoli
	484	Struppolo
	485	Susamielli
	486	Taraddi con finocchio
	487	Taralli intrecciati
	488	Tarallini al vino
	489	Tarallo all'uovo
	490	Tarallo con le mandorle
	491	Tarallo cu ll'ove
	492	Tarallo di Agerola
	493	Tarallo di San Lorenzello
	494	Tarallo Roscianese
	495	Tarallo sugna e pepe
	496	Tarallucci al naspro
	497	Tasca
	498	Torroncino di Roccagloriosa
	499	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	500	Torrone di Benevento
	501	Torrone di castagna
	502	Torrone di Dentecane
	503	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	504	Triilli
	505	Turcinegliu
	506	Vanti
	507	Zandraglia
	508	Zeppola di S. Giuseppe
	509	Zeppola fritta
	510	Zeppola padulese

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	511	Baccalà alla perticatora
	512	Braciola
	513	Carne al latte
	514	Ciambottella
	515	Cicatielli col Pulieio
	516	Ciauliello
	517	Cicci di Santa Lucia
	518	Cinghiale alla cacciatora*
	519	Crocché
	520	Gattò di patate
	521	Genovese
	522	Frittata di scammaro
	523	Frittura napoletana
	524	Insalata di Tartufo
	525	Lardiata
	526	Mantoppole di Montaperto
	527	Melanzana a scarpone
	528	Minestra caggianese
	529	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	530	Parmigiana di melanzane
	531	Peperone imbottito
	532	Pancotto dei foresi
	533	Panzetta
	534	Patane e cicc'
	535	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	536	P'ttera
	537	Ragù napoletano
	538	Salsa piccante
	539	Sartù di riso
	540	Sauza Quagliettana
	541	Scarpariello
	542	Scarpella di Castelvenere
	543	Sfrionzola
	544	Stufati di Teggiano
	545	Tagliatelle all'acciaccata
	546	Tiella padulese
	547	Zucchini alla scapece
	548	Zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	549	Acciughe sotto sale*
	550	Alicette piccanti*
	551	Alici di menaica*
	552	Alici marinate*
	553	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	554	Filetti di alici sott'olio*
	555	Stocco*
	556	Tarantiello
	557	Triglia rossa di Licosa*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	558	Marzellina*
	559	Miele di acacia
	560	Miele di asfodelo
	561	Miele di borragine
	562	Miele di cardo
	563	Miele di castagno
	564	Miele di girasole
	565	Miele di lupinella
	566	Miele di rovo
	567	Miele di sulla
	568	Miele millefiori
	569	Ricotta di Carmasciano
	570	Ricotta di fuscella*
	571	Ricotta di Laticauda
	572	Ricotta di Pecora Bagnolese
	573	Ricotta essiccata di bufala*
	574	Ricotta essiccata ovicaprina*
	575	Ricotta fresca di bufala*
	576	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	577	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	578	Ricotta mantéca di Montella
	579	Ricotta salaprese
	580	Yogurt di Bufala

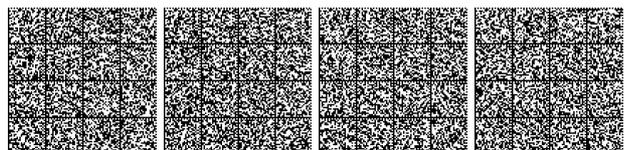
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

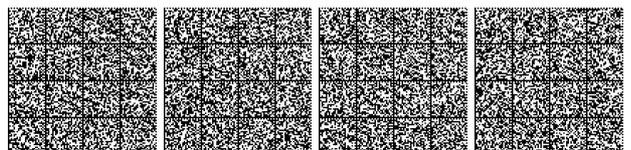
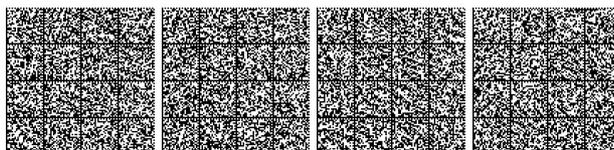
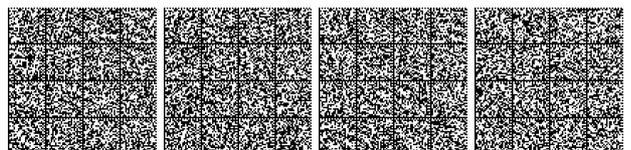
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fiorettino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintîl*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	55	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	56	Suino pesante
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	58	Tasto, Tast
	59	Zuccotto di Bismantova*
Condimenti	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Formaggi	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmaìn*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Raviggiolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglio bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kiwi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Strìdual, Stridul, Strìvul, Strìgval
	124	Sugali, Sugal
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtlêina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarëli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambëla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta fritta, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
	175	Croccante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
	180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	181	Focaccia con ciccioli, Chisola
	182	Fritloc frittelle di castagne
	183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	184	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	185	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	186	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
	189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	191	Gnocchi, Gnocc
	192	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	193	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	194	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	195	Gramigna gialla
	196	Gramigna paglia e fieno
	197	Gramigna verde
	198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	199	Latte alla Portoghese
	200	Latte brulè, Latt brulè
	201	Latte in piedi, Latt in pè
	202	Latteruolo

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	205	Manfrigoli
	206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	207	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	209	Miacetto, Miacet
	210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	211	Minestra di castagne
	212	Minestra imbottita, Spoja lorda
	213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchên

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciôn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	221	Pan di Spagna
	222	Pane a lievitazione naturale
	223	Pane casareccio, Pan casalen
	224	Pane di Castrocaro
	225	Pane di zucca, Pan ad zücca
	226	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	227	Panzanella, Panzanëla
	228	Pane schiacciato, batäro
	229	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	230	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	231	Pastafrolla alla maniera reggiana
	232	Pasta Margherita
	233	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	234	Pasticcio di cappelletti
	235	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	236	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	237	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	238	Pesche finte ripiene
	239	Piada coi ciccioli
	240	Piadina della Madonna del Fuoco
	241	Piadina fritta, Pié fretta
	242	Pinza bolognese, Penza bolognese
	243	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	244	Polentine
	245	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	246	Savoiardi
	247	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	248	Sbricciolina, Sbrisulina
	249	Scarpasot
	250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	251	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	252	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	253	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	254	Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	255	Spongata di Busseto
	256	Spongata di Corniglio
	257	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	258	Spongata di Reggio Emilia
	259	Spongata, Spunghéda
	260	Sprelle, Spreli
	261	Spumini, Schiumini, Spumén
	262	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	263	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	264	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	265	Strozzapreti, Strozaprit
	266	Sulada
	267	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni
	268	Tagliatella bolognese
	269	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
	270	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	271	Tagliatelle dolci
	272	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajadèli verdi
	273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	274	Tardura
	275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	276	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	277	Topino d'Ognissanti

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	278	Torta d'erbe
	279	Torta dei preti, Turta ad prètt
	280	Torta di granoturco, Turta ad mëlga
	281	Torta di mele, Turta ad pum
	282	Torta di pere, Turta ad per
	283	Torta di prugne, Turta ad brügna
	284	Torta di ricotta
	285	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	286	Torta di uva Termarina
	287	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	288	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	289	Tortellacci di carnevale
	290	Tortelli alla lastra
	291	Tortelli con le ortiche
	292	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	293	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	294	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	295	Tortelli di mele
	296	Tortelli di patate
	297	Tortelli di ricotta
	298	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	299	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	300	Tortelli di verza
	301	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	302	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	303	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
	304	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	305	Tortellini di Bologna
	306	Tortellini
	307	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	308	Zampanella, Zàmpanèla
	309	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	310	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
Prodotti della Gastronomia	311	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	312	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i bșarël a la rumagnöla
	313	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	314	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	315	Arrosto di maiale alla reggiana
	316	Arrosto ripieno
	317	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	318	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	319	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	320	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	321	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	322	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	323	Cardi in umido
	324	Cavolfiore all'uso di Romagna
	325	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	326	Cipolle comodate
	327	Cipolle intiere con salsa
	328	Cipolle ripiene di magro
	329	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	330	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	331	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	332	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	333	Fagioli in giubalunga
	334	Faraona alla creta, Faraona al creda
	335	Fegatelli di maiale, Figadèt
	336	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	337	Funghi fritti, Fonz fritt
	338	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	339	Insalata rustica, Rustisana
	340	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	341	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	342	Lesso di carni, Less
	343	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	344	Lumache fritte
	345	Lumache in umido
	346	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	347	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	348	Ossobuco, òs bus
	349	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	350	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	351	Pan cott, Zuppa di pane
	352	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	353	Polenta condita, Puleinta consa
	354	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	356	Polenta pasticciata
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana
	359	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	360	Radicchi con la pancetta
	361	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	362	Ragù classico alla bolognese
	363	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	364	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	365	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	366	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	367	Salsa verde per bolliti
	368	Scàpa, Mnufocc, Menni
	369	Seppie con pisellli
	370	Spaghetti con le poveracce
	371	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	372	Tinche all'emiliana
	373	Torta di patate, Turta d'patat
	374	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	375	Trippa, Trèpa
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	378	Trote come si preparano a Succiso
	379	Valigini, Valisein, Verzot
	380	Verzolini, Varzulein
	381	Zigulleda, Ziguleda
	382	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	383	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	384	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	385	Miele del Montefeltro
	386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	388	Miele di tiglio, Mel tiglio
	389	Ricotta*
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	391	Acquadelle marinate
	392	Alici marinate, Sardun marined
	393	Anguilla marinata di Comacchio
	394	Brodetto di vongole
	395	Cozze gratinate
	396	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	397	Saraghina maturata nel sale
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto di Ragogna
	40	Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
	42	Salame d'oca
	43	Salame friulano
	44	Sanganel
	45	Sassaka
	46	Sbarbot
	47	Schulta fumat
	48	Sopressa
	49	Spalla cotta di Carnia affumicata
	50	Speck affumicato
	51	Speck d'oca
	52	Stinco di Carnia
Condimenti	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
Formaggi	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	60	Formaggio asìno*
	61	Formaggio caprino morbido
	62	Formaggio di malga*
	63	Formaggio fagagna
	64	Formaggio salato
	65	Formai del cìt
	66	Frico
	67	Latteria
	68	Monte Re
	69	Sot la trape
	70	Tabor

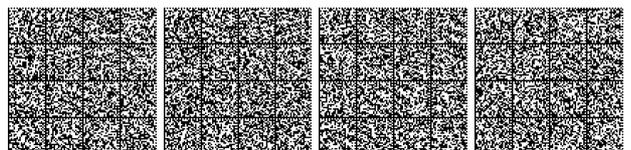
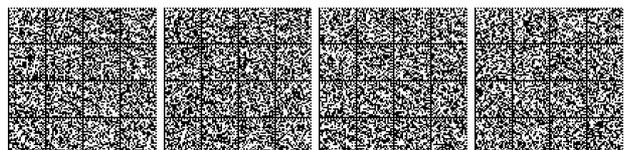
REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Grassi (burro, margarina, oli)	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiacco
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Cipolla rossa di Cavasso Nuovo
	87	Craut garp
	88	Fagiolo antico di San Quirino
	89	Fagioli borlotti di Carnia
	90	Fagiolo borlotto di Pesariis
	91	Fagiolo cesarins
	92	Fagiolo dal santisim
	93	Fagiolo dal voglut
	94	Fagiolo laurons
	95	Fagiolo militons
	96	Fagiolo rampicante fiorina
	97	Fave di Sauris
	98	Fico figo moro
	99	Lidrìc cul pòc
	100	Mais da polenta
	101	Mais bianco Perla friulano
	102	Mela zeuka
	103	Marrone striato del Landre
	104	Patata di Godia
	105	Patate di Ribis
	106	Patatis cojonariis
	107	Pera Pêr Martìn
	108	Pesca iris rosso
	109	Pesca isontina
	110	Pesca triestina
	111	Pierçolade
	112	Radic di mont
	113	Radicchio canarino
	114	Radicchio rosa di Sacile
	115	Rapa di Verzegnis
	116	Ràti
	117	Rosa di Gorizia
	118	Savors
	119	Susine di Castelnovo, Cespes
	120	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	121	Vellutata di asparago verde
	122	Zucchino giallo di Sacile
	123	Biscotto esse
	124	Biscotto Pordenone
	125	Biscotto pevarins
	126	Buiadnik
	127	Cjalcune
	128	Cjalzòns
	129	Colaz
	130	Favette triestine
	131	Gnochi de susini
	132	Grissino di Resiutta
	133	Gubana
	134	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	135	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	136	Pan di sorc

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	137	Pinza triestina
	138	Presnitz
	139	Putizza
	140	Strucchi
	141	Strucchi lessi
	142	Tiramisù

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	143	Boreto, Boreto a la graisana
	144	Calandràca
	145	Frico
	146	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	147	Jota
	148	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	149	Stak
	150	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	151	Calamaro di Saccaleva
	152	Canocia de nassa
	153	Dondolo
	154	Matàn
	155	Mormora di Miramare
	156	Mussolo de scoio
	157	Passera coi ovi
	158	Pedocio de Trieste
	159	Pesce di valle
	160	Sardoni in savor
	161	Sardoni salati
	162	Sievoli soto sal
	163	Trota affumicata di San Daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	164	Miele di acacia del Carso
	165	Miele di marasca del Carso
	166	Miele di melata di bosco del Carso
	167	Miele di tiglio del Carso
	168	Miele friulano di acacia
	169	Miele friulano di ailanto
	170	Miele friulano di amorfa
	171	Miele friulano di castagno
	172	Miele friulano di melata di abete
	173	Miele friulano di rododendro
	174	Miele friulano di tarassaco
	175	Miele friulano di tiglio
	176	Miele millefiori del Carso
	177	Miele millefiori della laguna friulana
	178	Miele millefiori della montagna friulana
	179	Miele millefiori della pianura friulana
	180	Ricotta affumicata di malga
	181	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"*
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsiccia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
	66	Tordo matto di Zagarolo
	67	Ventricina olevanese*

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*
Condimenti	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa balsamica di uva
Formaggi	76	Burrata di bufala*
	77	Cacio di Genazzano*
	78	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	79	Cacio fiore*
	80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	82	Caciocavallo di Supino*
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	84	Cacioricotta di bufala*
	85	Caciotta dei Monti della Laga*
	86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	87	Caciotta di bufala (Pontina)*
	88	Caciotta di mucca*
	89	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	90	Caciotta genuina romana*
	91	Caciotta mista ai bronzi*
	92	Caciotta mista della Tuscia*
	93	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	96	Ciambella di Morolo*
	97	Conciato di San Vittore*
	98	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	99	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	100	Formaggio di capra*
	101	Gran cacio di Morolo*
	102	Marzolino e/o Marzolina*
	103	Mugnaia di bufala
	104	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	105	Pecorino ai bronzi*
	106	Pecorino dei Monti della Laga*
	107	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	108	Pecorino di Amatrice*
	109	Pecorino di Ferentino*
	110	Pecorino in grotta del viterbese*
	111	Pressato a mano*
	112	Primo sale di latte ovino
	113	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	114	Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	115	Provolone vaccino*
	116	Provolone invecchiato di bufala di Formello
	117	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	118	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	119	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	120	Stagionato di bufala di Formello
	121	Stracchino di capra*
Grassi (burro, margarina, oli)	122	Burro di San Filippo
	123	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	124	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	125	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	127	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	128	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	129	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	130	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	131	Actinidia
	132	Aglio rosso di Castelliri
	133	Aglio rosso di Proceno
	134	Arancia rossa di Suio

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Arancio biondo di Fondi
	136	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	137	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	138	Broccoletti sezzesi "sini"
	139	Broccoletto di Anguillara
	140	Broccolo romanesco
	141	Carciofini sott'olio
	142	Carciofo di Orte
	143	Carciofo di Sezze
	144	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	145	Carota di Fiumicino
	146	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	147	Castagna di Terelle
	148	Castagna rossa del Cicolano
	149	Cece del solco dritto di Valentano
	150	Ceci
	151	Cicerchia
	152	Cicerchia di Campodimele
	153	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	154	Ciliegia di Celleno
	155	Ciliegia Ravenna della Sabina
	156	Cipolla di Nepi
	157	Cipolla Prossedana
	158	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	159	Cocomero Pontino
	160	Confettura di castagne
	161	Confettura di mele al mosto cotto
	162	Confettura di uva cesanese nera
	163	Confettura di uva fragola
	164	Confettura di visciole
	165	Fagiolina arsolana
	166	Fagiolo a carne
	167	Fagiolo a pisello
	168	Fagiolo a suricchio
	169	Fagiolo borbontino
	170	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	171	Fagiolo ciavattone piccolo
	172	Fagiolo cioncone
	173	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	174	Fagiolo di Sutri
	175	Fagiolo gentile di Labro
	176	Fagiolo giallo
	177	Fagiolo regina di Marano Equo
	178	Fagiolo solfarino
	179	Fagiolo verdolino
	180	Fagiolone di Vallepietra
	181	Fallacciano di Bellegra
	182	Farina di marroni
	183	Farro
	184	Farro dei Monti Lucretili
	185	Farro del pungolo di Acquapendente
	186	Favetta di Aquino
	187	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	188	Fichi sciroppati con nocciole
	189	Fichi secchi di Sonnino
	190	Finocchio della Maremma viterbese
	191	Fragola di Terracina
	192	Fragolina di Nemi
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	193	Lattuga signorinella di Formia
	194	Lenticchia di Onano
	195	Lenticchia di Rascino
	196	Lenticchia di Ventotene
	197	Mais agostinella
	198	Marmellata di agrumi
	199	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	200	Marrone Antrodocano
	201	Marrone di Arcinazzo Romano

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	202	Marrone di Latera
	203	Marrone segnino
	204	Melanzane sott'olio
	205	Mentuccia essiccata
	206	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	207	Nocciola dei Monti Cimini
	208	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	209	Orzo perlato dell'alto Lazio
	210	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	211	Patata di Leonessa
	212	Patata turchesa
	213	Peperone alla vinaccia
	214	Peperoni secchi
	215	Pera spadona di Castel Madama
	216	Pere sciroppate al mosto
	217	Pesche o percoche sciroppate
	218	Pinolo del litorale laziale
	219	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	220	Pomodoro corno di toro
	221	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	222	Pomodoro ovalone Reatino
	223	Pomodoro perino di Sperlonga
	224	Pomodoro scatolone di Bolsena
	225	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	226	Prugna pizzutella di Picinisco
	227	Rapa catalogna di Roccasecca
	228	Roncoletta Labicana
	229	Sarzefine di Zagarolo
	230	Scorsone o Tartufo d'estate
	231	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	232	Tartufo di Campoli Appennino
	233	Tartufo dei Monti Lepini
	234	Tartufo di Cervara
	235	Tartufo di Saracinesco
	236	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	237	Visciolo dei Monti Lepini
	238	Zafferano della Tuscia
	239	Zafferano della Valle dell'Aniene
	240	Zucchina con il fiore
	241	Anse del Tevere
	242	Amaretti
	243	Amaretti casperiani
	244	Amaretto di Guarcino
	245	Barachia
	246	Bastoni
	247	Biscotti
	248	Biscotti e ciambelle all'uovo
	249	Biscotti sezzesi
	250	Biscotto di S. Antonio
	251	Biscotto di Sant'Anselmo
	252	Bussolani
	253	Cacchiarelle
	254	Caciata di Sezze
	255	Caciatella di Maenza
	256	Cacione di Civitella S. Paolo
	257	Calzone con verdure
	258	Canasciunetti
	259	Casata pontecorvese
	260	Castagnaccio
	261	Castagne stampate
	262	Cavallucci e pigne
	263	Ciacamarini
	264	Ciambella a cancello
	265	Ciambella al mosto
	266	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	267	Ciambella all'anice cinetese
	268	Ciambella all'anice di Veroli
	269	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	270	Ciambella di San Filippo
	271	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	272	Ciambella salata di Casperia
	273	Ciambella scottolata di Cori
	274	Ciambella Serronese
	275	Ciambelle al vino
	276	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	277	Ciambelle con l'anice
	278	Ciambelle da sposa
	279	Ciambelle del barone
	280	Ciambelle di magro di Sermoneta
	281	Ciambelle n'cotte
	282	Ciambelle salate
	283	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
	284	Ciambelline
	285	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	286	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	287	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	288	Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)
	289	Ciammella ellenese
	290	Ciammelle d'ova
	291	Ciammellocco di Cretone
	292	Ciammellone morolano
	293	Ciammellono
	294	Ciriola romana
	295	Corneglie di Coreno Ausonio
	296	Crostate visciole di Sezze
	297	Crostatino ripieno
	298	Crustoli de girgenti
	299	Cuzzi di Roviano
	300	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	301	Dolce di patate
	302	Falia
	303	Fave dei morti
	304	Ferratelle
	305	Fettarelle
	306	Fetticciole nere e bianche
	307	Fettuccine
	308	Fiatoni o Fiaoni
	309	Filone sciapo da 1 kg.
	310	Frascarelli
	311	Frittelli di riso
	312	Frittelline di mele di Maenza
	313	Frittellone di Civita Castellana
	314	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	315	Gliu panettono di Maenza
	316	Gnocchetti di polenta
	317	Gnocchi de lu contadino
	318	Gnocchi di tritello di Valmontone
	319	Gnocchi di castagne
	320	Gnocchi ricci
	321	Gliu sangonato
	322	I recresciuti di Maenza
	323	Imbriachelle
	324	La Copeta
	325	Lacna stracciata di Norma
	326	Le Crespelle di Maenza
	327	Longarini di Cretone
	328	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	329	'Mbriachelle al mosto di Cori
	330	Maccaruni Gavignanesi
	331	Maccheroni
	332	Maccheroni a matassa
	333	Maccheroni con le noci di Vejano

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	334	Maltagliati o Fregnacce
	335	Mostaccioli
	336	Mostarde ponzesi
	337	Murzelli
	338	Murzitti
	339	'Ndremmappi di Jenne
	340	Pacchiarotti
	341	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	342	Palombella
	343	Pane cafone
	344	Pane casareccio di Lariano
	345	Pane casareccio di Lugnola
	346	Pane casareccio di Montelibretti
	347	Pane con le olive bianche e nere
	348	Pane con le patate (con purea di patate)
	349	Pane di Canale Monterano
	350	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	351	Pane di Veroli
	352	Pane integrale al forno a legna
	353	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	354	Pane Latino (Pà Latino)
	355	Panettone di Totò di Ferentino
	356	Pangiallo
	357	Panicella di Sperlonga
	358	Panini all'olio
	359	Panpapato
	360	Panpepato
	361	Pascotthe coronese
	362	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	363	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	364	Pastarelle col cremore
	365	Paste di viscioli di Sezze
	366	Pezzetti (Sermoneta)
	367	Piccelatiegli
	368	Pinciarelle Monticellesi
	369	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	370	Pizza a fiamma
	371	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	372	Pizza "Bbotata"
	373	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	374	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	375	Pizza d'ova
	376	Pizza fritta
	377	Pizza grassa
	378	Pizza sucia
	379	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	380	Pizzicotti (Biscotti)
	381	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	382	Polentini
	383	Pupazza frascatana
	384	Quaresimanli
	385	Ravioli con crema di castagne
	386	Ravioli di patate
	387	Raviolo di San Pancrazio
	388	Sagne
	389	Salame del re
	390	Salavatici di Roviano
	391	Sciuscella
	392	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

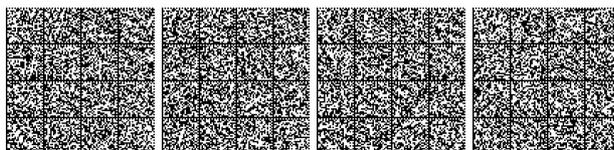
REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	393	Serpette
	394	Serpette di Sermoneta
	395	Serpette di Monte Porzio Catone
	396	Sfusellati
	397	Spaccaregli di Sezze
	398	Spumette
	399	Strozzapreti
	400	Struffoli di Sezze e Lenola
	401	Subiachini
	402	Susamelli
	403	Tagliatelle di castagne
	404	Taralli
	405	Tarallo dolce di latte coronese
	406	Tersitti de Girgenti
	407	Terzetti
	408	Tiella di Gaeta
	409	Tisichelle viterbesi
	410	Torroncino di Alvito
	411	Torta di ricotta di Sermoneta
	412	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	413	Torta pasqualina
	414	Torteri di Lenola
	415	Tortolo di Pasqua
	416	Tortolo di Sezze
	417	Tosa di Pasqua
	418	Tozzetti (di Viterbo)
	419	Tozzetti di pasta frolla
	420	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	421	Turchetti
	422	Tusichelle
	423	Uova stregate
	424	Zaoiardi di Anagni
	425	Zippole
Prodotti della gastronomia	426	Abbuticchio
	427	Carciofo alla matticella di Velletri
	428	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	429	Ceciarello di Vejano
	430	Frascategli ciociari
	431	Gricia o Griscia
	432	Padellaccia
	433	Pane ammollo
	434	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	435	Sagnozzi di Riofreddo
	436	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
	437	Zuppa di pesce di Civitavecchia
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	438	Alici marinate
	439	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	440	Anguilla del lago di Bolsena
	441	Calamita del lago di Fondi
	442	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	443	Lattarino del lago di Bracciano
	444	Tellina del litorale romano
	445	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	446	Trota reatina
	447	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	448	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	449	Fiordilatte
	450	Miele del Monte Rufeno
	451	Miele di Santoreggia
	452	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	453	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	454	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	455	Ricotta secca*
	456	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
Condimenti	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
Formaggi	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savreghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olivo Colombaia
	131	Olivo Lavagnina
	132	Olivo Mortina
	133	Olivo Pignola
	134	Olivo Razzola
	135	Olivo Rossese
	136	Olivo Taggiasca

REGIONE LIGURIA

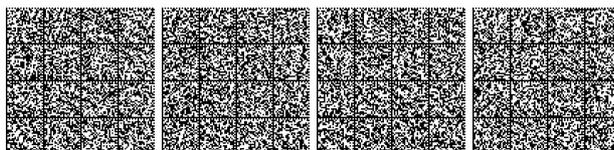
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	138	Patata cannellina nera, Cannellina
	139	Patata di Pignone
	140	Patata morella, Muella, Muellin-a
	141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
	164	Vitigno crovin
	165	Vitigno moscatello di Taggia
	166	Vitigno scimiscià
	167	Zucca di Rocchetta Cengio
	168	Zucchino alberello di Sarzana
	169	Zucchino genovese
	170	Zucchino trombetta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato
	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nêgie
	207	Ossa dei morti
	208	Pan dei morti
	209	Pandolce (genovese)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	211	Pane casereccio (della Val Bormida)
	212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	213	Pane di Triora
	214	Pane d'orzo
	215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	216	Panèra

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	223	Quaresimali
	224	Ravioli di patate rosse
	225	Raviolo alle erbette
	226	Raviolo ligure
	227	Raviolo magro
	228	Rotelle
	229	Schiumette
	230	Ssciuette
	231	Spungata
	232	Strozzagatti
	233	Taggioen
	234	Tirotto
	235	Torcetti
	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
	238	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
	241	Torta di Torriglia
	242	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	243	Torta panarello (Panarella)
	244	Torta sacripantina
	245	Torta scema
	246	Torta stroscia
	247	Trofie
Prodotti della gastronomia	248	Baciocca
	249	Bagnùn d'acciughe
	250	Brandaculun
	251	Cappon magro
	252	Capponata
	253	Carne sotto il testo
	254	Castagnaccio
	255	Cima alla genovese
	256	Ciuppìn
	257	Condigion
	258	Coniglio
	259	Farinata di zucca
	260	Fazzino
	261	Focaccia verde
	262	Focaccine di mais
	263	Fràndura
	264	Frittelle di baccalà
	265	Gran pistau
	266	Lattughe ripiene
	267	Lisoni
	268	Lumache
	269	Mess-ciua
	270	Micotti
	271	Pan martin
	272	Panella
	273	Panissa
	274	Pissalandrea
	275	Polenta bianca
	276	Preboggion
	277	Sbira
	278	Scarpazza
	279	Scherpada
	280	Sgabei
	281	Stirpada
	282	Stoccafisso

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	283	Testaroli
	284	Torta di riso
	285	Torta di riso e porri
	286	Torta di zucca
	287	Torta pasqualina
	288	Ventre
	289	Zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d’Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
Birre	8	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d’oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d’oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d’oca
	26	Fegato d’oca grasso
	27	Grasso d’oca
	28	Greppole
	29	luganega
	30	Luganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
	32	Manzo all'olio di Rovato
	33	Mortadella di fegato al vin brulè
	34	Pancetta con filetto
	35	Pancetta della bergamasca
	36	Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d’oca
	38	Petto d’oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
	41	Prosciuttini della Valtellina
	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	43	Prosciuttino d’oca stagionato
	44	Prosciutto cotto
	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	46	Prosciutto crudo Marco d’Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d’oca sotto grasso
	49	Salam casalin
	50	Salame con lingua
	51	Salame cotto di Quinzano d'Oglio
	52	Salame crudo del basso Pavese
	53	Salame da cuocere
	54	Salame della bergamasca
	55	Salame di Filzetta
	56	Salame di Montisola
	57	Salame di testa
	58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico
	60	Salame mantovano
	61	Salame Milano
	62	Salame nostrano di Stradella
	63	Salame pancettato
	64	Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova

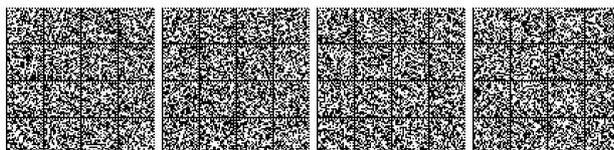
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	66	Salamina mista
	67	Salamini di capra
	68	Salamini di cavallo
	69	Salamini di cervo
	70	Salamini magri o maritati
	71	Salsiccia di castrato ovino
	72	Sanguinaccio o Marzapane
	73	Slinzega bovina
	74	Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Formaggi	***79***	Agrì di valtorta
	80	Bagoss
	81	Bernardo
	82	Branzi
	83	Cadolet di capra
	84	Caprino a coagulazione lattica
	85	Caprino a coagulazione presamica
	86	Caprino vaccino
	87	Casatta di Corteno Golgi
	88	Casolet
	89	Casoretta
	90	Crescenza
	91	Fatuli'
	92	Fiorone della Valsassina
	93	Fiurì o Fiurit
	94	Fontal
	95	Formaggella di Menconico
	96	Formaggella della Val Brembana
	97	Formaggella della Val di Scalve
	98	Formaggella della Val Sabbia
	99	Formaggella della Val Seriana
	100	Formaggella della Val Trompia
	101	Formaggella della Valcamonica
	102	Formaggella Tremosine
	103	Formaggio d'Alpe grasso
	104	Formaggio d'Alpe misto
	105	Formaggio d'Alpe semigrasso
	106	Formaggio Val Seriana
	107	Formai de Livign
	108	Frumagit di Curiglia
	109	Furmag de Segia
	110	Garda Tremosine
	111	Granone lodigiano
	112	Italico
	113	Lattecrudo di Tremosine
	114	Latteria
	115	Magnoca
	116	Magro
	117	Magro di Latteria
	118	Magro di Piatta
	119	Mascherpa d'Alpe
	120	Matusc
	121	Motelì
	122	Nisso
	123	Nostrano grasso
	124	Nostrano semigrasso
	125	Panerone
	126	Robiola bresciana
	127	Robiola della Valsassina
	128	Rosa camuna
	129	Semuda
	130	Sta'el
	131	Stracchino bronzone
	132	Stracchino della Valsassina
	133	Stracchino orobico
	134	Stracchino tipico
	135	Strachet
	136	Tombea
	137	Torta orobica
	138	Valtellina scimudin
	139	Zincarlin
	140	Zincarlin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	***141***	Burro
	142	Burro di montagna
	143	Amarene d'Uschione
	144	Arancia amara del Garda

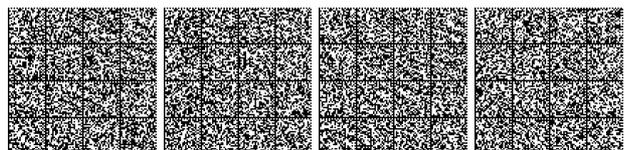
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	***145***	Asparago di Cilavegna
	146	Asparago di Mezzago
	147	Cappero del Garda
	148	Castagne secche
	149	Cedro del Garda
	150	Cipolla di Brunate
	151	Cipolla di Sermide
	152	Cipolla dorata di Voghera
	153	Cipolla rossa
	154	Conserva senapata
	155	Cotognata
	156	Fagiolo borlotto di Gambolò
	157	Farina di grano saraceno
	158	Farina per polenta della bergamasca
	159	Limone del Garda
	160	Marroni di Santa Croce
	161	Mostarda di Cremona
	162	Mostarda di Mantova
	163	Patata bianca di Oreno

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	***164***	Patata comasca bianca
	165	Patate di Campodolcino
	166	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	167	Pisello di Miradolo Terme
	168	Pomella genovese della Valle Staffora
	169	Radici di Soncino
	170	Riso
	171	Rosmarino di Montevecchia
	172	Salvia di Montevecchia
	173	Sugolo
	174	Tartufo
	175	Tartufo nero
	176	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	***177***	Amaretti di Gallarate
	178	Anello di Monaco
	179	Baci del signore
	180	Baci di Cremona
	181	Bertù
	182	Bisciola
	183	Biscotin de Prost
	184	Brasadella (dolce)
	185	Braschin
	186	Brutti e buoni
	187	Bunbunenn
	188	Buscel di fich
	189	Bussolano
	190	Bussolano di Soresina
	191	Canünsei de Sant'Antone
	192	Capunsei
	193	Carcent
	194	Casoncelli della bergamasca
	195	Casoncello di Barbariga
	196	Casoncello di Pontoglio
	197	Castagnaccio
	198	Caviadini
	199	Croccante
	200	Cupeta
	201	Dolce Varese
	202	Fidelin
	203	Focaccia di Gordona
	204	Frittella
	205	Gnocchi di zucca
	206	Graffioni
	207	Grissini dolci
	208	Marubini
	209	Masigott
	210	Meascia dolce o salata
	211	Miccone
	212	Nocciolini
	213	Pan da cool
	214	Pan di segale
	215	Pan meìno
	216	Pane comune
	217	Pane di pasta dura
	218	Pane di riso
	219	Pane di San Siro
	220	Pane giallo
	221	Pane mistura
	222	Panettone di Milano
	223	Panun
	224	Pazientini
	225	Pesce d'aprile
	226	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	227	Polenta e uccelli dolce
	228	Resta
	229	Ricciolino

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	230	Sbrisolona
	231	Scarpinocc
	232	Schiacciatina
	233	Spongarda di Crema
	234	Tirot
	235	Torrone di Cremona
	236	Torta bertolina
	237	Torta del Donizetti
	238	Torta del paradiso
	239	Torta di fioretto
	240	Torta di grano saraceno
	241	Torta di latte
	242	Torta di mandorle
	243	Torta di S. Biagio
	244	Torta di tagliatelle

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	***245***	Torta mantovana
	246	Torta sbrisolona
	247	Tortelli cremaschi
	248	Tortelli di zucca
	249	Tortello amaro di Castel Goffredo
	250	Tortionata
	251	Treccia d’oro di Crema
	252	Turtel sguasarot
	253	Ufela
Prodotti della gastronomia	***254***	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
	255	Luccio in bianco alla rivaltese
	256	Luccio in salsa alla rivaltese
	257	Taroz
	258	Toc
	259	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	***260***	Alborelle essiccate in salamoia
	261	Coregone
	262	Missoltino
	263	Pigo
	264	Tinca al forno di Clusane
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	***265***	Mascarpin de la calza
	266	Mascarpone artigianale
	267	Miele
	268	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore “precoce di Jesi”
	65	Cavolfiore “tardivo di Fano”
	66	Cicerchia

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro “triticum dicoccum”
	72	Germogli di pungitopo sott’olio
	73	Germogli di tamaro sott’olio
	74	Germogli di vitalba sott’olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciroppati

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)*
	97	Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)*
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichì
	113	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	130	Maiorchino – Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella

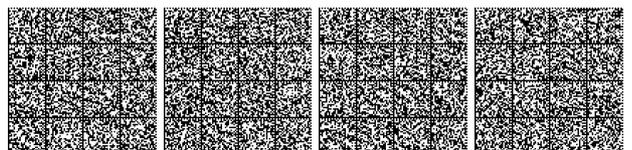
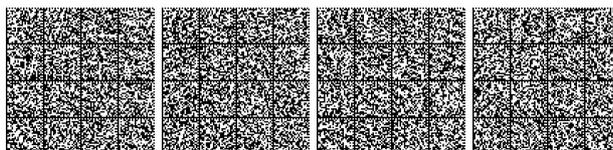
REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

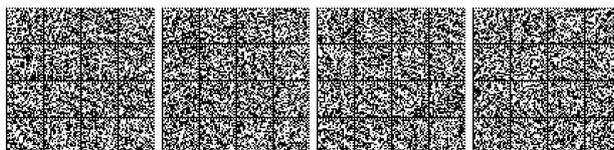
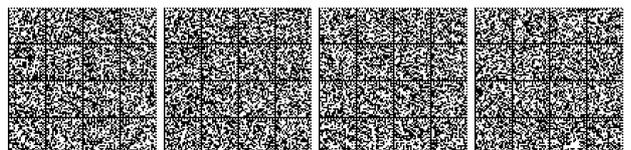
REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigezzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d’Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d’oca o con oca (Graton d’oca)
	66	Salame nobile del Giarolo

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa ‘d coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Condimenti	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	82	Beddo
	83	Bëggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigezzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valsesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spress
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
	122	Tomino del Talucco
	123	Tomino di Rivalta
	124	Tomino di S. Giacomo di Boves
	125	Tomino di Saronsella (Chivassotto)
	126	Tomino di Sordevolo
	127	Toumin dal mel
	128	Tuma 'd trausela
	129	Tuma di Bossolasco
	130	Tuma mola
	131	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna
	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi

REGIONE PIEMONTE

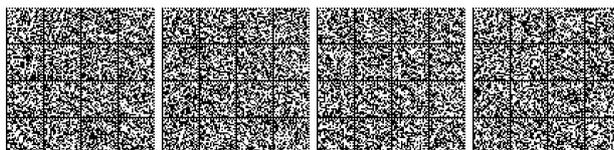
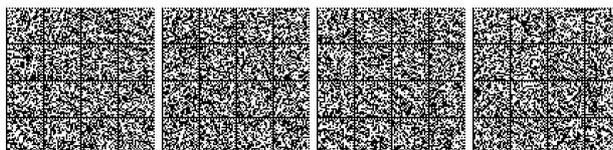
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtiglione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leinì
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
	177	Grano saraceno
	178	Insalatina di Castagneto Po
	179	Lattughino di Moncalieri
	180	Marrone della Val Pellice
	181	Melanzana violetta casalese
	182	Mele autoctone del Piemonte
	183	Mele del Piemonte
	184	Meloni di Isola S. Antonio
	185	Patata piatlina della Valle Grana
	186	Patata quarantina bianca genovese
	187	Patate di Entracque
	188	Patate di montagna
	189	Patate di pianura
	190	Peperone Cuneo
	191	Peperone di Capriglio
	192	Peperone quadrato d'Asti
	193	Peperoni di Carmagnola
	194	Pera madernassa
	195	Pere delle Valli di Lanzo
	196	Pere martin sec
	197	Pesche autoctone del Piemonte
	198	Pesche del Piemonte
	199	Piante officinali del Piemonte
	200	Piattella canavesana di Cortereggio
	201	Piccoli frutti
	202	Pisello di Casalborgone
	203	Pomodoro costoluto di Cambiano
	204	Pomodoro costoluto di Chivasso
	205	Pomodoro delizia di Tortona
	206	Pomodoro piatta di Bernezzo
	207	Porro di Cervere
	208	Porro dolce lungo di Carmagnola
	209	Ramassin o Dalmassin
	210	Rapa di Caprauna
	211	Ravanello lungo o Tabasso
	212	Risi tradizionali
	213	Scorzobianca o Barbabuc
	214	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	215	Sedani di alluvioni cambio’
	216	Sedano dorato d'Asti

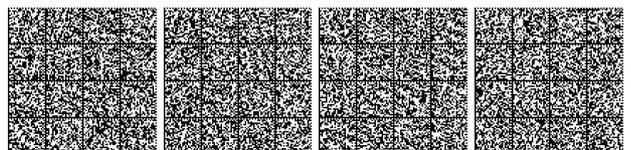
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	217	Sedano rosso di Orbassano
	218	Susina Santa Clara del Saluzzese
	219	Susine della collina torinese
	220	Tartufo bianco
	221	Tartufo nero pregiato
	222	Topinambur
	223	Trifulot del bür
	224	Uva fragola
	225	Zucca di Castellazzo Bormida
	226	Zucchini di Borgo d'Ale

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	227	Acsenti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Cioccolatini torinesi
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa
	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	Pastiglie di zucchero
	296	Pesche ripiene
	297	Plin
	298	Pnon di Levaldigi
	299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	300	Polentina astigiana
	301	Praline al rhum
	302	Praline cri cri
	303	Quaquare di Genola
	304	Rabaton
	305	Ravioles della Val Varaita
	306	Rubatà

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	307	Rustica
	308	Sangiorgini di Piossasco
	309	Savoiardi
	310	Tajarin
	311	Timballa o Timballo di pere
	312	Tirà
	313	Tirulen
	314	Torcetti
	315	Torrone di nocciole
	316	Torta amara della Vallera
	317	Torta del buscajet
	318	Torta 'd ravisce
	319	Torta di castagne
	320	Torta di nocciole
	321	Torta di pane
	322	Torta matsafam
	323	Torta Monferrina
	324	Torta palpiton
	325	Tupunin
	326	Violette candite
	327	Zabaione
	328	Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	60	Marille (Albicocca Val Venosta)
	61	Mohnsamen (Seme di papavero)
	62	Plentn (Polenta)
	63	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	64	Ribissirup (Sciroppo di ribes)

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	68	Apfelbrot (Pane di mele)*
	69	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	70	Breatl (Pagnotta)*
	71	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	72	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	73	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	74	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	75	Fochas (Focaccia)
	76	Germzopf (Treccia lievitata)
	77	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	78	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	79	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	80	Kiechl (Ciambella dolce)
	81	Knoedel (Canederli)
	82	Krapfen
	83	Milzschnitten (Crostini di milza)
	84	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	85	Nocken (Gnocchi)
	86	Paarl (Coppia di pagnotte)*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	87	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	88	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	89	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	90	Püces (Pane ladino)
	91	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	92	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	93	Strauben (Frittella "strauben")
	94	Strudel
	95	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	96	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	97	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	98	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	99	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	100	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	101	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o “Moretto”
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all’aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne “fumada” di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne “salada” di capra o di pecora
	17	Carne “salmistrada” della Valle di Cembra o Carne “fumada” se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo “fuma”
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	Paste “de luganeghe” o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all’aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all’aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano “de casel”, Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di “fregoloti”
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore di alloro
	10	Liquore di fico d'india
	11	Liquore di melograno
	12	Liquore di mirto
	13	Mirinello di Torremaggiore
	14	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	Bombetta
	16	Capocollo di Martina Franca
	17	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	18	Carne arrosto di Laterza
	19	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	20	Carne podolica, Bovino pugliese
	21	Cervellata
	22	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	23	Fegatini di Laterza
	24	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	25	Matriata, 'ntrama fina
	26	Muschiska
	27	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	28	Prosciutto di Faeto
	29	Pzzntell
	30	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	31	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	32	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	33	Salsicciotti di Laterza
	34	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	35	Soppressata dell'Appennino Dauno
	36	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	37	Tocchetto
	38	Turcinelli
	39	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	40	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	41	Burrata
	42	Cacio
	43	Caciocavallo
	44	Caciocavallo podolico dauno
	45	Cacioricotta
	46	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	47	Caprino
	48	Giuncata
	49	Manteca
	50	Mozzarella o Fior di latte
	51	Pallone di Gravina
	52	Pecorino
	53	Pecorino di Maglie
	54	Pecorino foggiano
	55	Scamorza
	56	Scamorza di pecora
	57	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)	58	Olio extra vergine aromatizzato
	59	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	60	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	61	Asparagi selvatici
	62	Asparagi sott'olio
	63	Aspraggine volgare
	64	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	65	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Bietola di campagna o bietola selvatica
	67	Boccione maggiore
	68	Boccione minore
	69	Borragine
	70	Capperi del Gargano, Mattinata
	71	Capperi in salamoia
	72	Capperi sott'aceto
	73	Caramelle di limone arancio
	74	Carciofi di Putignano
	75	Carciofini sott'olio
	76	Carciofo di San Ferdinando
	77	Carciofo di Mola
	78	Cardoncello
	79	Cardoni
	80	Carosello di Manduria, Carusella
	81	Carosello di Polignano
	82	Carota di Polignano
	83	Carota di Zapponeta

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	84	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	85	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	86	Cavolo riccio
	87	Cece di Nardò
	88	Cece nero
	89	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	90	Chepe de murte - cavolo rapa
	91	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	92	Cicoria di Galatina
	93	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	94	Cicoria "puntarelle" molfettese
	95	Cicoria riccia, Cecora rizza
	96	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	97	Ciliegie di Puglia, Cerase
	98	Cima di cola
	99	Cima di rapa
	100	Cima di rapa di Minervino Murge
	101	Cima di zucchina
	102	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	103	Cipolla di Zapponeta
	104	Concentrato secco di pomodoro
	105	Conserva piccante di peperoni
	106	Cotognata
	107	Cotto di fico
	108	Cucummaru di San Donato
	109	Fagiolino dall'occhio
	110	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	111	Farinella
	112	Fava di Zollino, Cuccìa
	113	Fava Melonia
	114	Fave arrostite
	115	Fave fresche
	116	Fave fresche cotte in pignatta
	117	Fichi secchi
	118	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	119	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	120	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	121	Foglie miste
	122	Funghi spontanei secchi al sole
	123	Funghi spontanei sott'olio
	124	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	125	Grespino o Sivone
	126	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	127	Lampascioni sott'olio
	128	Lupino bianco del Tavoliere
	129	Mandorla di Toritto, Aminue
	130	Marasciuli
	131	Marmellata di arancio e limone
	132	Marmellata di fichi
	133	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	134	Melanzane secche al sole
	135	melanzane sott'olio
	136	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	137	Meloncella tonda di Galatina
	138	Melone d'inverno
	139	Meloni di Brindisi
	140	Mostarda
	141	Mostarda di uva e Mele cotogne
	142	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	143	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	144	Olive cazzate o Schiacciate
	145	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	146	Olive in salamoia
	147	Olive verdi

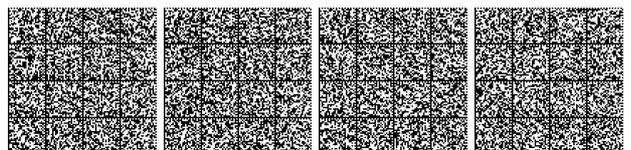
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	148	Ortica
	149	Patata bisestile
	150	Patata di Zapponeta
	151	Patata zuccherina di Calimera
	152	Pera Petrucina
	153	Percoca di Loconia
	154	Peperoni secchi al sole
	155	Peperoni sott’olio
	156	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	157	Piattello
	158	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	159	Pisello nano di Zollino
	160	Pisello riccio di Sannicola
	161	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cucìulu"
	162	Pomodori appesi
	163	Pomodori secchi al sole
	164	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott’olio
	165	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	166	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	167	Pomodoro di Mola
	168	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	169	Pomodoro regina
	170	Portulaca
	171	Ruchetta
	172	Salicornia sott’olio
	173	Salsa di pomodoro
	174	Sedano di Torrepaduli
	175	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	176	Senape o Cimamarelle
	177	Sponzali
	178	Succiamele delle fave-sporchia
	179	Tortarello
	180	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	181	Uva da tavola
	182	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	183	Vincotto
	184	Zucchine secche al sole
	185	Zucchine sott'olio
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	Africani
	187	Biscotto di Ceglie Messapico
	188	Bocca di dama
	189	Buccunottu gallipolino
	190	Calzoncelli
	191	Calzone di Ischitella
	192	Cartellate
	193	Cavatelli
	194	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	195	Cazzateddhra di Surbo
	196	Copeta di Polignano
	197	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	198	Cupeta, Cupeta tosta
	199	Cuturusciu
	200	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	201	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	202	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	203	Faldacchea di Turi
	204	Farrata di Manfredonia, A farréte
	205	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	206	Focaccia barese
	207	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	208	Friselle di orzo e di grano
	209	Fruttone, Barchiglia
	210	Fusilli
	211	Grano dei morti
	212	Intorchiate
	213	Lagane
	214	Lasagne arrotolate
	215	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	216	Maccaruni
	217	Mafalda
	218	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	219	Mandorlaccio
	220	Mandorle atterrate
	221	Mostaccioli
	222	´Mpilla
	223	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	224	Orecchiette
	225	Ostie ripiene
	226	Pane di Ascoli Satriano
	227	Pane di grano duro
	228	Pane di Laterza
	229	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	230	Pane di Santeramo in Colle
	231	Panzerotto fritto
	232	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	233	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	234	Pasta di grano bruciato
	235	Pasticciotto
	236	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	237	Pettole
	238	Piscialetta, Piscialletta
	239	Pistofatru
	240	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	241	Pitteddhre
	242	Pizza di grano d'india
	243	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	244	Pizza sfoglia e scannatedda
	245	Pizzelle
	246	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	247	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	248	Quaresimali
	249	Ravioli con ricotta
	250	Rustico leccese
	251	Sasanello gravinese
	252	Scaldatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	253	Scarcelle
	254	Scèblasti, Ascèplasti
	255	Semola battuta
	256	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	257	Spumone salentino
	258	Susumelli, Susumierre
	259	Taralli
	260	Taralli neri con vincotto
	261	Tarallo all'uovo
	262	Tarallo al vino
	263	Tarallo dell'Immacolata
	264	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	265	Troccoli
	266	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	267	Acquasale
	268	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	269	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	270	Calzone
	271	Calzoni di ricotta dolce
	272	Capriata
	273	Carciofi al gratin
	274	Carciofi fritti
	275	Carciofi ripieni
	276	Cialda
	277	Cime di rapa stufate
	278	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìceri, Massa, Massa e cìciri
	279	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	280	Fave novelle e cicorie
	281	Frittata di asparagi selvatici
	282	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	283	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	284	Insalata grika
	285	Lambascioni fritti
	286	Lambascioni in agro
	287	Lambascioni sotto la cenere
	288	Marro
	289	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	290	Melanzane ripiene
	291	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	292	Minestra verde
	293	Olive fritte
	294	Orecchiette con la rucola
	295	Orecchiette con le cime di rapa
	296	Pancotto
	297	Panzerotti con ricotta dolce
	298	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	299	Parmigiana di melanzane
	300	Parmigiana di zucchine
	301	Pasta con cavolfiore
	302	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	303	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	304	Piselli con le uova
	305	Piselli freschi e carciofi ripieni
	306	Polpette di cavallo
	307	Quatarone di Galatone
	308	Sfricone
	309	Sgagliozze
	310	Sopratavola
	311	Spaghetti alla Sangiovannello
	312	Spaghetti con le cozze
	313	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	314	Teglia al forno con patate riso e cozze
	315	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	316	Alici marinate
	317	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	318	Cozza tarantina, Cozza gnure
	319	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	320	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	321	Polpo crudo arriciato
	322	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	323	Scapece gallipolina
	324	Scapece di Lesina
	325	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	326	Ricotta
	327	Ricotta forte
	328	Ricotta marzotica leccese
	329	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	Sitzigorru
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	26	Axridda
	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	53	Cicerchia sarda
	54	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	55	Ciliegio - Carrufale
	56	Cipolla di San Giovanni
	57	Cipolla rossa
	58	Cuppetta, Lattuga
	59	Facussa
	60	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	61	Fagiolo bianco di Terraseo
	62	Fagiolo tianese

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	Fassobeddu corantinu
	64	Finocchietto selvatico
	65	Grano cotto, Trigu cottu
	66	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	67	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	68	Granturco bianco, Triguxianu
	69	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	70	Limone dolce di Muravera
	71	Mandorle arrubbia
	72	Mandorle cossu
	73	Mandorle olla
	74	Mandorle schina de porcu
	75	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	76	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	77	Melo - Noi unci
	78	Melo miali
	79	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	80	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	81	Melone verde
	82	Olive a scabecciu
	83	Olive verdi in salamoia
	84	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	85	Pera Camusina
	86	Pero brutta e bona, Bugiarda
	87	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	88	Pesca di San Sperate

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	89	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	90	Pira de bau
	91	Pira limoi, Pera limone
	92	Piru ruspu - Pero
	93	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	94	Pompia
	95	Prezzemolo, Perdusemini
	96	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	97	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	98	Sapa di arancia
	99	Sindria call'e boi
	100	Tardivo di San Vito
	101	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	102	Tomata Maresa
	103	Tricu Cossu
	104	Trigu denti de cani
	105	Trigu Moru
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	106	Amaretto, Amarettos de mendula
	107	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	108	Aranzada
	109	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	110	Biscotto di Fonni
	111	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	112	Bucconettes
	113	Candelaus, Candelaus prenu
	114	Caombasa, Colombelle
	115	Carapigna - Karapigna - Astròre
	116	Caschettas - Tiliccas
	117	Catalufas Tzacarramanu
	118	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	119	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	120	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	121	Copuletas - Copuletta
	122	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	123	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	124	Culurgiones - Culingionis
	125	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
	126	Fainè
	127	Filindeu
	128	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	129	Focaccia portoscusese
	130	Fregola, Fregula
	131	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	132	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	133	Gateau
	134	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	135	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	136	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	137	Is Angules
	138	Is Coccoisi de casu
	139	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	140	Li Chiusoni - Ciusoni
	141	Lorighittas
	142	Malloreddus
	143	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	144	Michitus nieddus
	145	Moddizzosu
	146	Morettus
	147	Mostaccioli, Mustazzolos
	148	Orilletas
	149	Panada - Empanada
	150	Panada Assaminesa
	151	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	152	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	153	Pane cicci, Pane di Desulo

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	154	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	155	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzzedus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	156	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	157	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	158	Pane guttiaiu
	159	Pani e saba, Pani e sapa
	160	Papassinos
	161	Pa Punyat
	162	Pardulas, Casadinas
	163	Pastine di mandorle, Pastissus
	164	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	165	Picchirittusu
	166	Pirikitos - Piricchittos
	167	Pistiddu
	168	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	169	Pistoccu
	170	Pistoccu de Nuxi
	171	Pizzetta cagliaritana
	172	Pompìa intréa
	173	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	174	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	175	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	176	S'Aligu
	177	Sebadas, Seadas, Sebada
	178	Sos pinos
	179	Sospiri di Ozieri
	180	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	181	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	182	Tallutzas, Orecchiette
	183	Torrone di mandorle - Su Turroni
	184	Tunda
	185	Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	186	Zichi
Prodotti della gastronomia	187	Simbua frita cun satitzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	188	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	189	Belu, Trippa di tonno
	190	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	191	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	192	Cuore, Cuore di tonno
	193	Figatello, Lattume
	194	Merca di muggine
	195	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	196	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	197	Musciame di tonno - Filetto di tonno
	198	Riccio
	199	Spinella
	200	Tonno affumicato
	201	Tonno sott'olio
	202	Tunninia
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	203	Abbamele
	204	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	205	Casada
	206	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	207	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	208	Lumache
	209	Miele di asfodelo, Cadilloni
	210	Miele di cardo, Cardu pintu
	211	Miele di castagno
	212	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	213	Miele di eucalipto
	214	Miele di rosmarino
	215	Ricotta di colostro ovino
	216	Ricotta di pecora nera di Arbus
	217	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
	218	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	219	Ricotta moliterna, Ricottone
	220	Ricotta mustia
	221	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	222	Ricotta toscanella, Ricottone

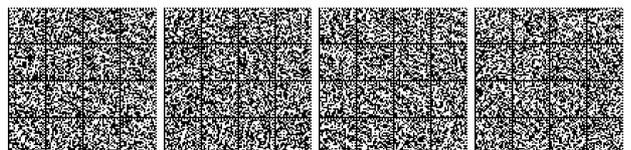
REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	7	Gelatina di maiale, a Liatina
	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	9	Salsiccia pasqualora
	10	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	11	Salsiccione
Grassi	12	Olio extravergine di oliva
Condimenti	13	Elioconcentrato
	14	Sale marino naturale
Formaggi	15	Ainuzzi
	16	Belicino
	17	Caci figurati
	18	Caciocavallo palermitano
	19	Caciotta degli Elimi
	20	Canestrato
	21	Canestrato vacchino
	22	Cofanetto
	23	Cosacavaddu ibleo
	24	Ericino
	25	Formaggio di capra "padduni"
	26	Formaggio di capra siciliana
	27	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	28	Maiorchino
	29	Maiorchino di Novara di Sicilia
	30	Mozzarella
	31	Pecorino rosso
	32	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	33	Piddiato
	34	Provola
	35	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	36	Provola delle Madonie
	37	Provola siciliana
	38	Tumazzu di vacca
	39	Vastedda palermitana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	41	Albicocco di Scillato
	42	Alloro
	43	Anguria di Siracusa
	44	Arancia biondo di Scillato
	45	Bastarduna di Calatafimi
	46	Capperi
	47	Capperi e cucunci
	48	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	49	Carciofo violetto catanese
	50	Cavolfiore violetto "natalino"
	51	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	52	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	53	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,
	54	Cece
	55	Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana
	56	Ciliegia mastrantoni
	57	Cipolla di Giarratana
	58	Clementine di Monforte San Giorgio
	59	Cotognata
	60	Fagiolo di Polizzi
	61	Fava di Leonforte
	62	Favi liezzi di Buccheri
	63	Fichi secchi
	64	Fichidindia
	65	Fico d'india della Valle del Belice
	66	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	Fragola e fragolina di Maletto
	68	Fragolina di Ribera
	69	Fragolina di Sciacca
	70	Grano duro
	71	Kaki di Misilmeri
	72	Lenticchia di Ustica
	73	Lenticchia di Villalba
	74	Limone in seccagno di Pettineo
	75	Limone verdello
	76	Mandarino tardivo di Ciaculli
	77	Mandorla di Avola
	78	Mandorle
	79	Manna
	80	Marmellata di arance
	81	Marmellata di mele cotogne
	82	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	83	Mele cola
	84	Mele gelate cola
	85	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	87	Mostarda
	88	Mostarda essiccata
	89	Nespola di Trabia
	90	Nocciole dei Nebrodi
	91	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	92	Oliva a puddascedda di Buccheri
	93	Oliva Nebba
	94	Oliva nera di Buccheri
	95	Oliva nera passuluni
	96	Origano
	97	Ovaletto di Calatafimi
	98	Patata novella di Messina
	99	Patata novella di Siracusa
	100	Pere butirra d'estate
	101	Pere spinelli
	102	Pere ucciardona
	103	Pere virgola
	104	Pistacchio
	105	Pomodoro di Vittoria
	106	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	107	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	108	Pomodoro secco (ciappa)
	109	Rosmarino
	110	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore
	111	Susina caleca, caleca, pruno caleca
	112	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	113	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	114	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	115	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	116	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	117	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo
	118	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo
	119	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	120	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	121	Amaretti
	122	Biancomangiare
	123	Biscotti a "s"
	124	Biscotti al latte
	125	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	126	Biscotti di Natale
	127	Biscotti duri
	128	Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)
	129	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	130	Bocconetto
	131	Braccialette
	132	Buccellato
	133	Cannillieri
	134	Cannoli
	135	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	136	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se
	137	Cassata siciliana
	138	Cassateddi
	139	Cassateddi di Calatafimi
	140	Cassatella di Agira
	141	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	142	Ciambella
	143	Ciascuna, Mucatuli
	144	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	145	Cosi di ficu, Cosi duci
	146	Crespelle di riso
	147	Crispelle, i Crispeddi
	148	Cuccìa
	149	Cucciddata
	150	Cucciddati di Calatafimi
	151	Cucuzzata
	152	Cuddrireddra
	153	Cuddriruni
	154	Cuddriruni duci
	155	Cuddureddi
	156	Cudduruni di Buccheri
	157	Cuffitelle
	158	Duci di tibbi
	159	Facciuni di San Chiara
	160	Fasciatelle
	161	Funciddi di Buccheri
	162	Frutti di Martorana
	163	Gadduzzi
	164	Gelo di melone
	165	Granita di gelsi neri
	166	Granita di mandorla
	167	Guammelle
	168	Guiuggiolena o Cubbiata
	169	Mandorlato (Biscotto riccio)
	170	Mastazzola
	171	Minna di Virgini
	172	Mmugliulati
	173	Nfasciatieddi
	174	Nfasciatieddi di Agira
	175	Nfasciatiaddi di Troina
	176	Nfrigghiulata
	177	Nucàtuli
	178	Ossa di morto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	179	Pagnotta alla disgraziata
	180	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	181	Pane di casa, u Pani i casa
	182	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	183	Pane di S. Giuseppe
	184	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	185	Panzerotti
	186	Papareddi

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	187	Pasta alla crema di latte
	188	Pasta di mandorle
	189	Pasta di nocciola
	190	Pasta reale di Erice
	191	Petrafennula
	192	Pignoccata
	193	Pignolata di Messina
	194	Piparelle
	195	Pizzarruna
	196	Pupi cull'ova
	197	Pupi di zucchero
	198	Salame turco
	199	Savoiarde
	200	Scacciata
	201	Scursunera
	202	Sfinci di San Giuseppe
	203	Sfincione
	204	Sfoglio (sfogghiu)
	205	Squartucciatu
	206	Taralli
	207	Testa di turco
	208	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	209	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	210	Vastedda fritta
	211	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	212	Arancini di riso
	213	Badduzzi di risu
	214	Busiati col pesto trapanese
	215	Caciu all'argintèra
	216	Caponata di melanzane
	217	Cardi in pastella
	218	Cavate
	219	Coddra chi sardi
	220	Crespelle
	221	Crocchè di patate
	222	Cuscus di pesce
	223	Focaccia al sambuco
	224	Frascatula
	225	Iris
	226	Maccaruna
	227	Màccu di favi
	228	Maccu di grano
	229	Malateddi
	230	Mbriulata di Milena
	231	'Nfigghiulata
Prodotti della gastronomia	232	Padducculi di carne
	233	Pane cotto
	234	Panelle
	235	Pani co pipi
	236	Pani frittu cu l'uovu
	237	Parmigiana di melanzane
	238	Pasta cà muddica
	239	Pasta che sàrdi
	240	Pasta che vruoccoli arriminàti
	241	Sarde a beccaficu
	242	Stigghiola
	243	Tagano Aragonese - Taganu
	244	Vino cotto e mustazzoli
	245	Zuzzu

REGIONE SICILIANA

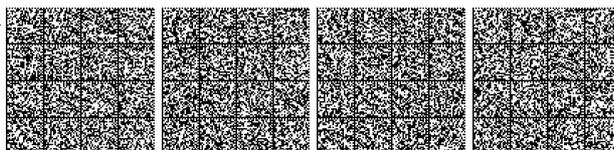
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	246	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	247	Bottarga, Uovo di tonno
	248	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	249	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	250	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
	251	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	252	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
	253	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	254	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	255	Tonno di tonnara
	256	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	257	Miele delle Egadi
	258	Miele delle Madonie
	259	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	260	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	261	Miele di Trapani
	262	Miele ibleo
	263	Miele millefiori
	264	Miele della provincia di Agrigento
	265	Ricotta di pecora
	266	Ricotta di vacca
	267	Ricotta iblea
	268	Ricotta infornata
	269	Ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	39	Guanciale, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
Condimenti	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossettana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d’argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Ciliegia di Lari
	157	Cipolla di Bassone
	158	Cipolla di Certaldo
	159	Cipolla di Ripola
	160	Cipolla di Terceretoli
	161	Cipolla di Treschietto, Cigola
	162	Cipolla lucchese
	163	Cipolla massese
	164	Cipolla rossa della Valtiberina
	165	Cipolla rossa toscana
	166	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	167	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	168	Cocomero della Val di Cornia
	169	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	170	Confettura di purnelle fiaschette
	171	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	172	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	173	Fagiola schiacciona
	174	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	175	Fagiolo borlotto di Maremma
	176	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	177	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	178	Fagiolo burro toscano
	179	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	180	Fagiolo cannellino di Sorano
	181	Fagiolo Cappone
	182	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	183	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	184	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	185	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	186	Fagiolo di Bigliolo
	187	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	188	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	189	Fagiolo fico di Gallicano
	190	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	191	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	192	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	193	Fagiolo mascherino
	194	Fagiolo massese
	195	Fagiolo pievarino
	196	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	197	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	198	Fagiolo schiaccione
	199	Fagiolo scritto della Garfagnana
	200	Fagiolo scritto di Lucca
	201	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	202	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	203	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	204	Fagiolo turco di Castello
	205	Fagiolo zolfino
	206	Farina di castagne carpinese
	207	Farina di castagne dell'Amiata
	208	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	209	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	210	Farina di castagne di Prato
	211	Farina di castagne pistoiese
	212	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	213	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	214	Fichi di Carmignano
	215	Fichi sott'olio livornesi
	216	Fico dottato, Ottato
	217	Fico San Piero, Corbo
	218	Fico verdino
	219	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	220	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	221	Funghi sotto sale della costa Apuana
	222	Grano marzolo del Melo
	223	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	224	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	225	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	226	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	227	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	228	Limone massese
	229	Lupino dolce di Grosseto
	230	Mais quarantino
	231	Mais rustico per polenta aretino
	232	Marmellate e confetture della Toscana
	233	Marroni della Toscana
	234	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	235	Mela binotto
	236	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	237	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	238	Mela casolana
	239	Mela Francesca aretina, Aretina
	240	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	241	Mela nesta, Decio
	242	Mela panaia, Flagellata
	243	Mela roggiola
	244	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	245	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	246	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	247	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	248	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	249	Melograno di Firenze
	250	Melone della Val di Cornia
	251	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	252	Noce aretina
	253	Olive in salamoia
	254	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	255	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	256	Patata bianca del Melo

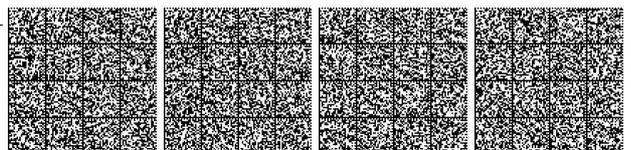
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	257	Patata di Regnano
	258	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	259	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	260	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	261	Pera coscia aretina
	262	Pera coscia di Firenze
	263	Pera del curato toscana
	264	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	265	Pera picciola
	266	Pera rusè
	267	Pesca cotogna del Poggio
	268	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	269	Pesca cotogna toscana
	270	Pesca diga
	271	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	272	Pesca limone, Cotogna tardiva
	273	Pesca maglia rosa
	274	Pesca Michelini
	275	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	276	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	277	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	278	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	279	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	280	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	281	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	282	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	283	Pisello a tutta frasca aretino
	284	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	285	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	286	Pomodoro Borsa di Montone
	287	Pomodoro canestrino di Lucca
	288	Pomodoro ciliegino toscano
	289	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	290	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	291	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	292	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	293	Pomodoro marmande
	294	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	295	Pomodoro pendentino
	296	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	297	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	298	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	299	Radicchia di Lucca
	300	Rapino di Bergiola Foscalino
	301	Rapo del Valdarno
	302	Riso della Maremma
	303	Scalogno nostrale toscano
	304	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	305	Spinacio tipico della Val di Cornia
	306	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	307	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	308	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	309	Tartufo bianco della Toscana
	310	Tartufo nero pregiato della Toscana
	311	Tartufo nero uncinato della Toscana
	312	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	313	Uva colombana di Peccioli
	314	Zafferano aretino
	315	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	316	Zafferano purissimo di Maremma
	317	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	318	Zucca lardaia
	319	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	320	Zucchina mora pisana
	321	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana

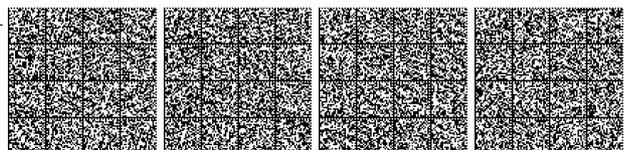
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	322	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	323	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
	324	Amaretto Santacrocenese
	325	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	326	Befanini, Befanotti
	327	Berlingozzo
	328	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	329	Biscotto col riccio
	330	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	331	Biscotto di mezz'agosto
	332	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	333	Bozza pratese, Pane di Prato
	334	Brecciotto di Roccalbegna
	335	Brigidino di Lamporecchio
	336	Brutti boni di Prato
	337	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	338	Buccellato di Lucca
	339	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	340	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	341	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	342	Cavallucci di Siena, Morsetti
	343	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	344	Cenci, Stracci, Frappole
	345	Ciaccia di Pasqua
	346	Ciaccino
	347	Cialde di Montecatini
	348	Cialdino dei tufi
	349	Ciaramito di Castell'Azzara
	350	Cioccolato artigianale toscano
	351	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	352	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	353	Corolli incesi
	354	Corona di San Bartolomeo
	355	Crisciolette di Cascio
	356	Croccolato di Siena
	357	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	358	Focaccette di Aulla
	359	Focaccia bastarda di Pitigliano
	360	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	361	Focaccia di nonno Pilade
	362	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	363	Focaccia leva di Gallicano
	364	Focaccia seravezzina
	365	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	366	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	367	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	368	Maccheroni della Garfagnana
	369	Mandorlata di Montalcino
	370	Mangia e bei
	371	Marocca di Casola
	372	Marzapane
	373	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	374	Migliaccio senese
	375	Mignecci di formentone di Gallicano
	376	Miniatensi
	377	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	378	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	379	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	380	Pane di Altopascio
	381	Pane di Montegemoli
	382	Pane di patate della Garfagnana
	383	Pane di Po, Signano e Agnino
	384	Pane di Pomarance

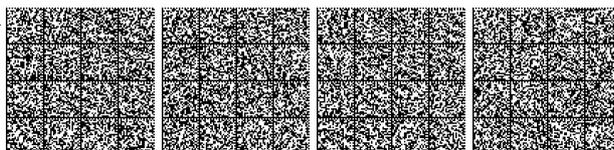
REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	385	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	386	Pane di Regnano
	387	Pane di Vinca
	388	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	389	Panficato dell'Isola del Giglio
	390	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	391	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	392	Panigaccio di Podenzana
	393	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	394	Panini di granturco
	395	Pasimata, Passimata
	396	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	397	Pesche di Prato
	398	Pici, Pinci
	399	Pupporina
	400	Quaresimali
	401	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	402	Ricciolina

REGIONE TOSCANA

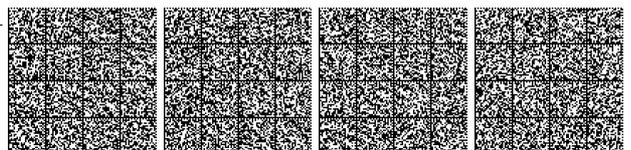
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	403	Rustici di Montalcino
	404	Salviato di Villa Basilica
	405	Sassi della Calvana
	406	Scarsella orbetellana
	407	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	408	Schiaccia alla campigliese
	409	Schiaccia briaca dell'Elba
	410	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	411	Schiaccia pizzicata di Montiano
	412	Schiacciata alla fiorentina
	413	Schiacciata con l'uva
	414	Schiacciata di Nonna Rina
	415	Sfratto
	416	Spongata della Lunigiana
	417	Sportella
	418	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	419	Tartufi dolci della Calvana
	420	Testarolo della Lunigiana
	421	Topi di Castell'Azzara
	422	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	423	Torta co' bischeri
	424	Torta cybea di Massa
	425	Torta d'erbe della Lunigiana
	426	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	427	Torta di frutta secca
	428	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	429	Torta di riso di Massa e Carrara
	430	Torta di riso lunigianese
	431	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	432	Torta mantovana
	433	Torta salata di Villa Basilica
	434	Tortelli alla lastra di Corezzo
	435	Tortello del melo, Raviolo
	436	Tortello di patate
	437	Tortello dolce di Pitigliano
	438	Tortello maremmano
	439	Tozzetto di Pitigliano
	440	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	441	Zuccherino di Maremma
	442	Zuccherino di Vernio
	443	Zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	444	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	445	Anguilla sfumata
	446	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	447	Femminelle di Orbetello o Burano
	448	Fiche maschie a stocchetto
	449	Filetto di cefalo di Orbetello
	450	Palamita
	451	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	452	Trota iridea
	453	Trota marinata di Gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	454	Miele di acacia toscano
	455	Miele di castagno toscano
	456	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	457	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	458	Miele millefiori toscano
	459	Mieli di particolari essenze floreali
	460	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	461	Pappa reale
	462	Pappa reale in cellette
	463	Polline
	464	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA

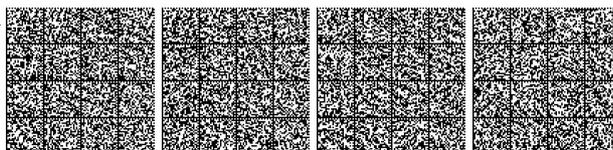
Tipologia	N°	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
Grassi (burro, margarina, oli)	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del cansiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioli della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessìn del basso vicentino*
	29	Coessìn della Val Leogra*
	30	Coessìn in ònto del basso vicentino*
	31	Coessìn co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoia*
	52	Lardo steccato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tripan*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
	62	Muset trevigiano*
	63	Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
	67	Oco in onto dei Berici
	68	Osocol di Treviso*
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	70	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	Pastin
	73	Pecora Alpagota
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana
	77	Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	79	Salado co l'ajo del basso vicentino*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	80	Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	83	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*
	85	Salame di asino*
	86	Salame di cavallo*
	87	Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
	89	Salamelle di cavallo*
	90	Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
	92	Salsiccia tipica polesana*
	93	Schenal*
	94	Senkilam – Speck di Sappada*
	95	Sfilacci di equino
	96	Sfilacci di manzo
	97	Soprèssa di Verona*
	98	Soprèssa trevigiana*
	99	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	100	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	101	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	102	Soprèssa di cavallo*
	103	Soprèssa investida*
	104	Soprèssa nostrana padovana*
	105	Speck di Cadore*
	106	Speck di cavallo*
	107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	108	Tacchino comune bronzato
	109	Tacchino ermellinato di Rovigo
	110	Torresani di Torreglia
	111	Torresano di Breganze
	112	Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	113	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casel bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico*
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio inbriago*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
	131	Formaggio malga bellunese*

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di Mambrotta
	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabietola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseggia
	163	Broccoletto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vìnigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell’Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	188	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mais cinquantino bianco
	213	Mame d'Aalpago

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	214	Mamma bianca di Bassano
	215	Marinelle sotto spirito
	216	Marrone di San Mauro
	217	Marrone feltrino
	218	Marroni di Valrovina
	219	Mela del Medio Adige
	220	Mela di Monfumo
	221	Mela di Verona
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	222	Melone del Delta Polesano
	223	Melone montagnanese
	224	Melone precoce veronese
	225	Mostarda vicentina
	226	Nettarina di Verona
	227	Noce dei grandi fiumi
	228	Noce di Feltre
	229	Orzo Agordino
	230	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	231	Patata americana di Zero Branco
	232	Patata cornetta
	233	Patata del Montello
	234	Patata del Quartier del Piave
	235	Patata di Bolca
	236	Patata di Cesiomaggiore
	237	Patata di Chioggia
	238	Patata di Montagnana
	239	Patata di Posina
	240	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	241	Patate di Rotzo
	242	Peperone di Zero Branco
	243	Pera del medio Adige
	244	Pere del veneziano
	245	Pere del veronese
	246	Pero Misso
	247	Pesca bianca di Venezia
	248	Pesca di Povegliano
	249	Pisello di Borso del Grappa
	250	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	251	Pòm prussian
	252	Pomodoro del Cavallino
	253	Radicchio bianco fior di Maserà
	254	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	255	Radicchio variegato bianco di Bassano
	256	Radicio verdòn da cortèl
	257	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	258	Scarola di Bassano
	259	Sedano di Rubbio
	260	Sedano verde di Chioggia
	261	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	262	Susina gialla di Lio Piccolo
	263	Tartufo della montagna veronese
	264	Tartufo nero dei Berici
	265	Uva clinton
	266	Uva fragola bianca
	267	Uva fragola nera
	268	Verza moretta di Veronella
	269	Zucca Marina di Chioggia
	270	Zucca santa bellunese

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	271	Amarettoni
	272	Banana comune
	273	Bibanesi
	274	Bigoi
	275	Biscotti baicoli
	276	Biscotti pazientini
	277	Bossolà di Chioggia
	278	Bussolai buranèi
	279	Capezzoli di Venere
	280	Carfogn
	281	Casunziei
	282	Ciopa vicentina
	283	Colomba pasquale di Verona
	284	Cornetti
	285	Dolce bissioleta
	286	Dolce del santo - Santantonio
	287	Dolce nadalin
	288	Dolce polentina
	289	Esse adriese
	290	Essi buranèi
	291	Fave alla veneziana
	292	Forti bassanesi
	293	Frittelle con l’erba amara
	294	Frittelle di Verona
	295	Frittelle veneziane
	296	Fugassa padovana
	297	Fugassa veneta
	298	Galani e Crostoli
	299	Gargati
	300	Gelato artigianale del Cadore
	301	Gnocchi della Lessinia
	302	Gnocco smalzao
	303	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	304	Il Riccio
	305	Lasagne da fornèl
	306	Mandorlato di Cologna Veneta
	307	Mandorlato veneziano
	308	Mantovana
	309	Merletti Santantonio
	310	Montasù
	311	Pagnotta del doge
	312	Pan biscotto Veneto
	313	Pan co la suca
	314	Pan co l'ùa
	315	Pan de le feste
	316	Pan del Santo
	317	Pandoli di Schio
	318	Pandoro di Verona
	319	Pane al mais
	320	Pastafrolla della Lessinia
	321	Pastina de Bortolin
	322	Pevarin
	323	Pinza alla munara
	324	Rofioi di Sanguinetto
	325	Rufiolo di Costeggiola
	326	Sagagiardi
	327	San Martino
	328	Savoiardi di Verona
	329	Schizzotto
	330	Sfogliatine di Villafranca
	331	Smegiassa
	332	Subioti all'ortica
	333	Tajadele al tardivo
	334	Torrone di S. Martino di Lupari
	335	Torta ciosota
	336	Torta figassa

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	337	Torta fregolotta
	338	Torta nicolotta
	339	Torta ortigara
	340	Torta pazientina
	341	Torta pinza - Putana
	342	Torta sgriesolona
	343	Torta zonclada
	344	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	345	Treccia d'oro di Thiene
	346	Zaleto di giuggiole
	347	Zaletti
Prodotti della gastronomia	348	Frittata di bruscandoli
	349	Radici e fasioi
	350	Risotto con i bruscandoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	351	Anguilla del Delta del Po
	352	Anguilla del Livenza
	353	Anguilla marinata del Delta del Po
	354	Anguilla delle valli da pesca venete
	355	Bacalà alla vicentina
	356	Baccalà mantecato alla veneziana
	357	Branzino delle valli da pesca venete
	358	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	359	Cefali delle valli da pesca venete
	360	Cefalo del Polesine
	361	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	362	Latterini marinati del Delta del Po
	363	Moeche e Masanete
	364	Moscardino di Caorle
	365	Pesce azzurro del Delta del Po
	366	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	367	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	368	Schia della laguna di Venezia
	369	Trota Fario valli vicentine
	370	Trota iridea del Sile
	371	Trota iridea della Valle del Chiampo
	372	Vongola verace del Polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	373	Miele dei Colli Euganei
	374	Miele del Delta del Po
	375	Miele del Grappa
	376	Miele del Montello
	377	Miele della collina e pianura veronese
	378	Miele della montagna veronese
	379	Miele di barena
	380	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	381	Ricotta affumicata*
	382	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	383	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	384	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	385	Ricotta pecorina dei Berici*
	386	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	387	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

22A01528

Laura Alessandrelli, *redattore* Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2022-SON-010) Roma, 2022 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.